Istruzioni d'uso e di montaggio
Forno

Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio.
In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 09 852 630

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze 7
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 19
Forno 20
Comandi del forno 21
Tasto On/Off ⏻ 22
Tasti sensore 22
Display 24
Simboli 25
Dotazione 27
Definizione modello 27
Targhetta dati 27
Dotazione 27
Accessori di serie e su richiesta 27
Griglie di introduzione 28
Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione 28
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC72 29
Montare e smontare le guide FlexiClip 29
Funzionamento del forno 34
Dispositivi di sicurezza 34
Blocco di messa in funzione per il forno 34
Spegnimento di sicurezza 34
Ventola di raffreddamento 34
Sportello ventilato 34
Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica 34
Superfici in PerfectClean 35
Accessori adatti alla pulizia pirolitica 35
Primo avvio 36
Immettere le impostazioni di base 36
Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione . 38
Impostazioni 40
Elenco impostazioni 40
Accedere al menù "Impostazioni" 42
Modificare e salvare le impostazioni 42
Lingua 42
Orologio 43
Visualizzazione 43
Formato dell'ora 43
Impostare 43

Data 43
Illuminazione 43
Luminosità display 44
Segnali acustici 44
Melodie 44
Un tono solo 44
Acustica tasti 44
Unità di misura 45
Peso 45
Temperatura 45
Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento 45
Pirolisi 45
Temperature consigliate 46
Sicurezza 46
Blocco 46
Blocco tasti 46
Catalizzatore 47
Rivenditori 47
Modalità fiera 47
Impostazioni di serie 47
Timer 48
Usare il timer 48
Impostare il timer 48
Modificare il tempo impostato sul timer 49
Cancellare il tempo impostato sul timer 49
Elenco modalità 50
Uso 52
Consigli per risparmiare energia elettrica 52
Calore residuo 52
Modalità a basso consumo energetico 52
Uso semplice 53
Ventola di raffreddamento 53
Utilizzo ampliato 54
Modificare la modalità 54
Modificare la temperatura 55
Riscaldamento rapido 56
Preriscaldare il forno 57
Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità) 57

Indice

Impostare il tempo di cottura . . . 58
Il procedimento di cottura si disattiva automaticamente . . . 59
Avviare e spegnere automaticamente un processo di cottura . . . 59
Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente . . . 60
Modificare le durate di cottura impostate . . . 60
Interrompere il procedimento di cottura . . . 60
Cottura con vapore . . . 61
Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità Cottura con vapore . . . 62
Impostare la temperatura . . . 62
Impostare il numero delle immissioni di vapore . . . 62
Momenti stabiliti delle immissioni di vapore: . . . 63
Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione . . . 63
Modificare tipo di riscaldamento . . . 64
Immissione di vapore automatica . . . 65
1, 2 o 3 immissioni di vapore . . . 65
Evaporazione acqua residua . . . 66
Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua . . . 66
Saltare l'evaporazione di acqua residua . . . 67
Programmi automatici . . . 68
Elenco delle categorie delle pietanze . . . 68
Uso dei programmi automatici . . . 68
Indicazioni per l'utilizzo . . . 69
Programmi personalizzati . . . 70
Creare programmi personalizzati . . . 70
Avviare i programmi personalizzati . . . 72
Modificare programmi personalizzati . . . 72
Modificare fasi di cottura . . . 72
Modificare nome . . . 73
Cancellare programmi personalizzati . . . 73
Cuocere . . . 74
Indicazioni relative alla tabella di cottura . . . 75
Tabella per dolci e altre pietanze . . . 76
Arrostire . . . 80
Indicazioni relative alla tabella di cottura . . . 80
Sonda termometrica . . . 82
Funzionamento . . . 82

Indice

Possibilità di utilizzo . . . 83
Importanti indicazioni sull'uso . . . 83
Utilizzare la sonda termometrica . . . 84
Indicazione durata residua . . . 85
Passare da indicazione della durata residua a indicazione della temperatura interna . . . 85
Sfruttamento del calore residuo . . . 85
Tabella per arrostire . . . 86
Cottura a basse temperature . . . 88
Utilizzare l'applicazione speciale "Cottura a basse temperature" . . . 90
Cottura a basse temperature con impostazione manuale della temperatura . . . 91
Grigliare . . . 92
Indicazioni relative alla tabella per grigliare . . . 93
Tabella per grigliare . . . 95
Applicazioni speciali . . . 96
Scongelare . . . 97
Essiccazione . . . 98
Riscaldare . . . 99
Scaldare stoviglie . . . 99
Lievitazione impasto . . . 100
Pizza . . . 100
Funzione Sabbath . . . 101
Cuocere+Dorare . . . 102
Conservazione . . . 103
Prodotti surgelati/alimenti precotti . . . 104
Indicazioni per organismi di controllo . . . 105
Pietanze test secondo EN 60350 . . . 105
Classe di efficienza energetica . . . 105
Pulizia e manutenzione . . . 106
Suggerimenti . . . 107
Sporco normale . . . 107
Sonda termometrica . . . 107
Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip) . . . 108
Pulire il vano cottura con Pirolisi . . . 109
Preparare la pulizia pirolitica . . . 109
Avviare la pulizia pirolitica . . . 110
Al termine della pulizia pirolitica . . . 111
Interrompere la pulizia pirolitica . . . 112

Indice

Smontare lo sportello 113
Smontare lo sportello 114
Montare lo sportello 118
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip 119
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill 120
Decalcificare il sistema di evaporazione ⇄ 121
Svolgimento della decalcificazione 121
Preparare il procedimento di decalcificazione 122
Eseguire la decalcificazione 122
Guasti, cosa fare? 126
Servizio Clienti 133
Allacciamento elettrico 134
Schemi d'incasso 136
Misure e intaglio nel mobile 136
Misure dettagliate del frontale del forno 138
Incasso del forno 139
Miele@home 140
Indirizzi 143

Questo forno è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi. Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze. Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

Uso previsto

▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.

▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere, arrostire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essiccarli.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno; non permettere loro mai di giocarci.

▶ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

▶ Pericolo di ustione!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi.
La portata dello sportello è di max. 15 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedervici sopra o di appendersi.

▶ Pericolo di ustione!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Con la pulizia pirolitica il forno si riscalda molto di più rispetto al funzionamento standard. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in corso la pulizia pirolitica.

Sicurezza tecnica

▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Un forno danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.

▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

▶ Solo usando pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

▶ Per i forni senza cavo di alimentazione, o in caso di sostituzione di un cavo danneggiato, un tecnico autorizzato Miele deve installare un cavo di alimentazione speciale (v. cap. "Allacciamento elettrico").

▶ In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. cap. "Guasti, cosa fare?).
Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
– disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
– svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
– staccare la spina (ove presente) dalla presa.
  In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

▶ Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per l'isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). In questo caso infatti l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

▶ Se il forno è stato incassato dietro il frontale di un mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si danneggia il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Impiego corretto

⚠ Pericolo di ustione!
Il forno diventa molto caldo quando è in funzione.
È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.
Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura.

▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature.
Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.
Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno.
Soffocare le fiamme nel vano cottura lasciando chiuso lo sportello.

▶ Quando si grigliano le pietanze, tempi di utilizzo prolungati causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti.
Attenersi ai tempi consigliati.

▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai la modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Usare invece le modalità "Thermovent plus" o "Calore superiore/inferiore".

▶ Se nel corso della preparazione delle pietenze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.

▶ Con lo sfruttamento del calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa si possono verificare corrosioni nel forno. Si possono inoltre danneggiare anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio.
Non spegnere mai il forno ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. La ventola di raffreddamento rimane quindi automaticamente accesa.

▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Coprire sempre gli alimenti.

▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano con carta stagnola o pellicola protettiva da forno. Non appoggiare pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.

▶ Lo smalto del fondo del vano può danneggiarsi a causa del trascinamento di questi accessori.
Se si conservano nel vano pentole o padelle non trascinarle mai, ma spostarle con accortezza.

▶ Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda si genera vapore che può causare intense bruciature. Inoltre le superfici smaltate molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura.
Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superifici calde smaltate.

▶ Per procedimenti con aggiunta di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua si genera vapore acqueo che potrebbe causare ustioni.
Nel corso dell'immissione di vapore o dell'evaporazione dell'acqua residua non aprire mai lo sportello.

▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta. Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme.

▶ Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno si fondono a temperature alte e possono danneggiare il forno o iniziare a bruciare. Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie.

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

▶ È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere.
Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

▶ La portata dello sportello è di max. 15 kg.
Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

Pulizia e manutenzione

▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

▶ Il vetro dello sportello può graffiarsi.
Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole e raschietti affilati.

▶ Le griglie di introduzione possono essere smontate per pulire il vano cottura (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
Rimontarli in ordine corretto e non utilizzare mai il forno senza averli prima montati.

▶ Sporco grossolano nel vano cottura può generare del fumo e causare la disattivazione della pulizia pirolitica.
Eliminare questo tipo di sporco dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica.

Accessori

▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

▶ Le casseruole Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/ HUB 5000-XL (se presenti) non possono essere inserite al livello 1.
Il fondo del vano cottura si danneggia. A causa della ridotta distanza si forma un accumulo di calore e lo smalto può creparsi o scoppiare.
Non inserire le casseruole Miele sulle asticelle superiori del livello 1, poiché in quel caso non sono fissate con i dispositivi di protezione da estrazione.
Utilizzare in generale il livello 2.

▶ A causa delle alte temperature raggiunte nel corso della pulizia pirolitica si danneggiano gli accessori non adatti a tale procedimento.
Togliere quindi tutti gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica dal vano cottura prima di avviare questo procedimento. Questo vale anche per accessori non adatti alla pirolisi acquistabili successivamente (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

▶ Utilizzare solo la sonda termometrica Miele in dotazione.
Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.

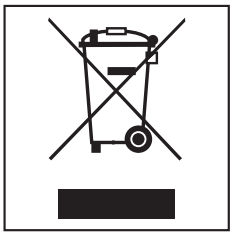
Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



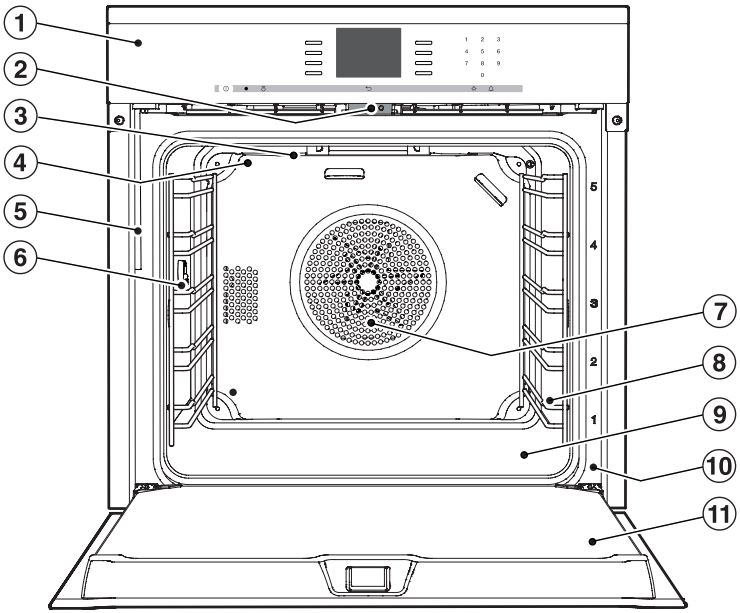
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Informarsi a riguardo presso il proprio rivenditore di fiducia.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento la vecchia macchina venga tenuta fuori della portata dei bambini.

Forno



① Comandi del forno

② Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica

③ Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill

④ Aperture per l'entrata di vapore

⑤ Tubo di aspirazione dell'acqua necessaria per la produzione di vapore

⑥ Presa per sonda termometrica

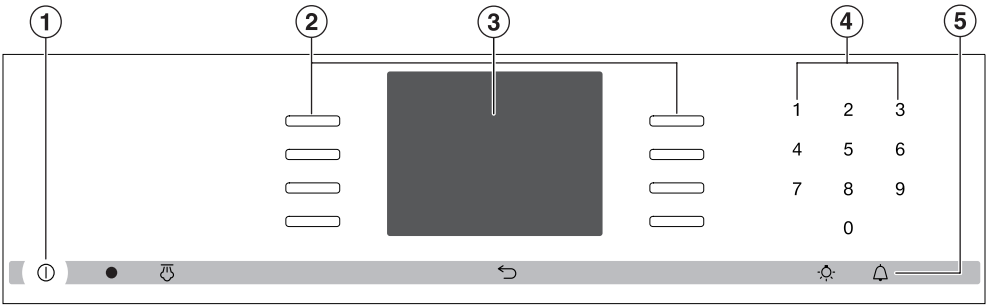
⑦ Apertura di aspirazione per la ventola con resistenza anulare posteriore

⑧ Griglia con 5 livelli di introduzione

⑨ Base del vano cottura con resistenza calore inferiore disposta al di sotto

⑩ Telaio frontale con targhetta dati

⑪ Sportello



① Tasto On/Off ⏻

② Tasti sensore ⬭ per i comandi

③ Display

④ Tasti sensore 0–9 (tastierino numerico)

⑤ Tasti sensore ⏲, ⮌, ☼, 🔔

Tasto On/Off ⏻

Il tasto On/Off ⏻ è situato in un incavo e reagisce a contatto.

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono a contatto. Ogni pressione è confermata da un segnale acustico. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. cap. "Impostazioni – Acustica tasti").

Tasto-sensore	Funzione	Avvertenze
⬭	Per selezionare le voci del menù e sfogliare l'elenco di selezione.	Selezionare una voce toccando il tasto sensore illuminato ⬭ accanto alla voce.
0–9	Tastierino numerico per impostare i valori	Con il tastierino numerico è possibile p. es. impostare le temperature o le durate.
⮌	Per tornare indietro di fase in fase	

Tasto-sensore	Funzione	Avvertenze
☼	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	Se a display appare un elenco di selezione oppure è in corso un procedimento di cottura è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura, toccando il tasto ☼. Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore ☼ reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per un procedimento di cottura si spegne la luce del vano dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
🔔	Per impostare il timer	Se a display appare un elenco di selezione o è in corso un procedimento di cottura, è possibile immettere in qualsiasi momento un tempo breve (p. es. per cuocere le uova). Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore 🔔 reagisca.
	Per attivare le immissioni di vapore	Se nella modalità Cottura con vapore occorre attivare le immissioni di vapore manuali, toccare il tasto sensore . Non appena si attiva un'immissione di vapore, si accende il tasto sensore Parallelamente all'immissione del vapore in corso sul display appare .

Display

A display vengono visualizzati l'orologio oppure le informazioni relative a modalità, temperature, potenze, durate di cottura, programmi automatici e impostazioni. A seconda della funzione selezionata compaiono finestre informative o elenchi di selezione.

Dopo aver acceso il forno con il tasto On/Off ⏻ appare il menù principale.

– Modalità
– Programmi automatici
– Applicazioni speciali
– Programmi personalizzati
– Impostazioni ⚑
– Pulizia/manutenzione

Se è in corso un procedimento di cottura, dopo aver selezionato "Modificare" appare un elenco di selezione con le voci del menù che per questo procedimento possono essere impostate o modificate.

– Temperatura
– Temperatura interna (solo se si utilizza la sonda termometrica)
– Durata di cottura
– Fine alle
– Avvio alle (solo se è impostato "Durata di cottura"/"Fine alle")
– Fase di riscaldamento (solo con alcune modalità)
– Tipo di riscaldamento (solo con la modalità Cottura con vapore)
– Crisp function (riduzione dell'umidità)
– Modificare modalità di funzionamento

■ Selezionare una voce toccando il tasto sensore illuminato ⬭ accanto alla voce.

■ Infine richiamare la selezione toccando il tasto sensore illuminato ⬭ accanto a "OK".

Simboli

Oltre al testo appaiono anche i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Timer
-	Abbina un tasto sensore acceso a una voce di menù per selezionarla.
	Se sono disponibili più di quattro possibilità di selezione, compare una barra sul lato destro. Con i tasti sensore abbinati sfogliare l'elenco di selezione.
	Sfogliando un elenco di selezione al termine appare una linea tratteggiata. Successivamente si ritorna all'inizio dell'elenco di selezione.
	Le impostazioni come p. es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una linea.
✓	Il segno di spunta indica l'impostazione attiva. Davanti a esso non è visualizzato "**-**" e il rispettivo tasto sensore non è illuminato.
i	Questo simbolo contrassegna informazioni aggiuntive e indicazioni relative al comando. Confermare questa finestra informativa con il tasto "OK".
	Il blocco è attivato (v. cap. "Impostazioni - Sicurezza"). I comandi sono bloccati.

Comandi del forno

Selezionando una funzione, in base all'impostazione possono apparire anche i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Thermovent plus
	Cottura intensa
	Cottura con vapore
	Arrostire
	Calore superiore / inferiore
	Calore superiore
	Calore inferiore
	Scongelare
	Grill grande
	Grill piccolo
	Grill ventilato
	Cuocere+Dorare
	Programma automatico
	Pirolisi
	Immissioni di vapore
	Procedimento terminato
	Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica

Definizione modello

Il modello descritto è riportato sul retro di copertina.

Targhetta dati

La targhetta dati è visibile sul telaio frontale a sportello aperto.

Sulla targhetta sono riportati la definizione del modello del forno, il numero di fabbricazione e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/valore max. di allacciamento).

Tenere queste informazioni a disposizione se si hanno problemi o domande affinché Miele possa intervenire in modo mirato.

Dotazione

La dotazione comprende:

- le istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno con alcune ricette,
- un ricettario con ricette p.es. per la modalità Cottura con vapore e i programmi automatici,
- viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,
- compresse per la decalcificazione e un tubo in plastica con supporto per la decalcificazione del sistema di evaporazione,
- accessori vari.

Accessori di serie e su richiesta

La dotazione è stabilita in base al modello!
Di norma il forno in vostro possesso dispone di griglia, teglia universale e griglia per cuocere e arrostire (in breve: griglia).
A seconda del modello il forno potrebbe essere dotato anche di altri accessori di seguito elencati.

Tutti gli accessori descritti così come i prodotti per la pulizia e la manutenzione sono adatti agli apparecchi Miele.

Gli accessori possono essere acquistati su internet, presso il servizio di assistenza Miele o il rivenditore Miele di fiducia.

Al momento dell'ordine indicare la definizione del modello del forno in vostro possesso e la definizione degli accessori desiderati.

Griglie di introduzione

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di introduzione con i ripiani 5 1 per introdurre gli accessori.

La definizione dei ripiani/livelli è indicata sul telaio frontale.

Ogni livello si compone di due asticelle l'una sopra l'altra:

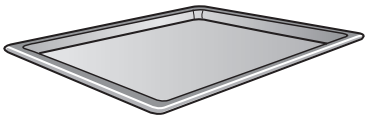
– inserire gli accessori (p.es. la griglia) tra le asticelle,

– le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) devono essere montate sull'asticella inferiore.

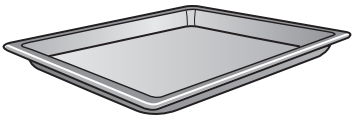
È possibile smontare le griglie di introduzione per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione

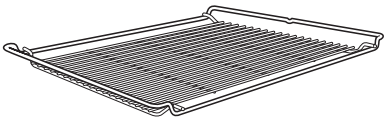
Teglia HBB71:



Teglia universale HUBB71:



Griglia HBBR72:



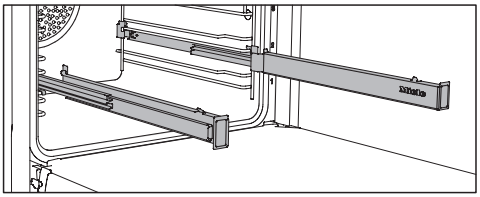
inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un livello nelle griglie di introduzione.

Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

Sui lati corti di questi accessori, centralmente è situata una protezione antiestrazione che impedisce che gli accessori possano sganciarsi dalle griglie di introduzione quando li si vuole estrarre solo parzialmente.

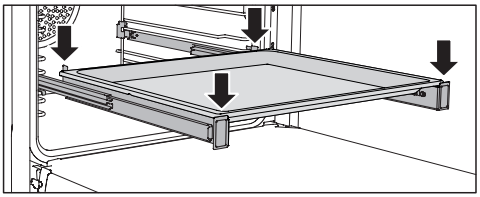
Se si usa la teglia universale con la griglia appoggiata sopra, la teglia viene introdotta tra le asticelle di un livello e la griglia automaticamente sopra.

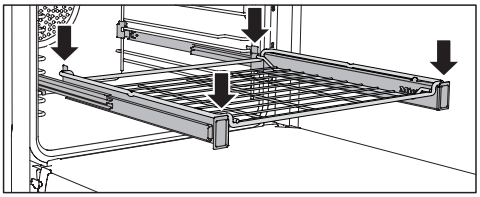
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC72



È possibile montare le guide completamente estraibili FlexiClip su ogni livello.

Inserire le guide completamente nel vano cottura prima di appoggiarvi sopra gli accessori. Gli accessori poi si agganciano automaticamente tra i naselli anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.





La portata max. delle guide FlexiClip è di 15 kg.

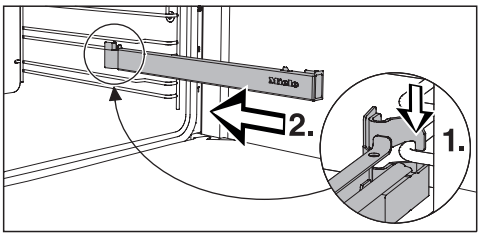
Montare e smontare le guide FlexiClip

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

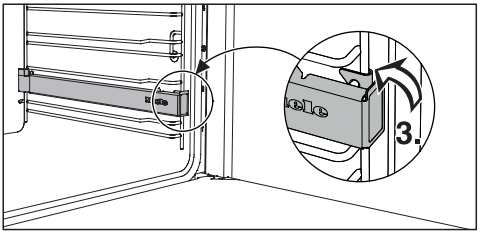
Le guide vengono montate tra le asticelle di un livello.

Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

Non estrarre completamente le guide per montarle o smontarle.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sul sostegno inferiore di un livello di introduzione (1.) e orientarla lungo il sostegno del vano cottura (2.)

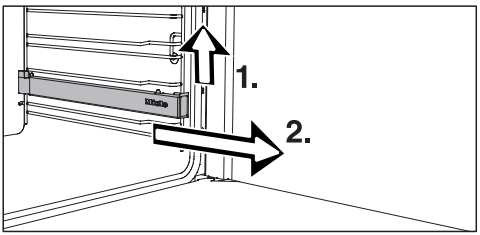


- Agganciare la guida al sostegno inferiore del livello (3.).

Se dopo il montaggio le guide dovessero bloccarsi, la prima volta estrarle agendo con un po' di forza.

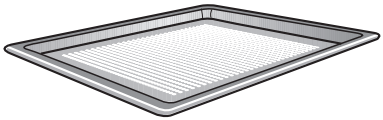
Per smontare una guida FlexiClip:

- introdurre completamente la guida FlexiClip.



- Sollevare la guida sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo le barre del livello (2.).

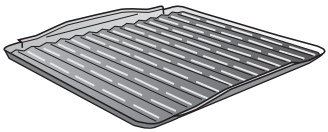
Teglia Gourmet, forata HBBL71



La teglia forata Gourmet è stata realizzata in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e di olio e ricotta.
La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.
La teglia può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

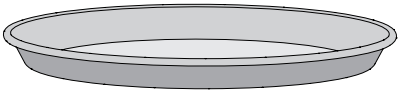
Teglia per grigliare e arrostire HGBB71



Questa teglia viene sistemata nella teglia universale.
Durante la cottura al grill o quando si arrostisce la teglia impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

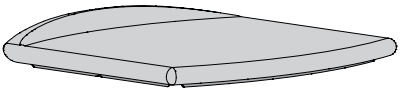
Stampo rotondo HBF27-1



Lo stampo rotondo è adatto per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizze surgelate.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Pietra di cottura HBS60



Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per le pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.
La pietra di cottura è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata.
Si appoggia sulla griglia.
Per disporre o prelevare le pietanze da preparare sulla pietra è allegata una paletta in legno non trattato.

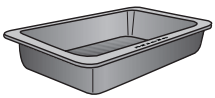
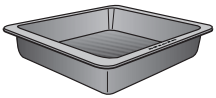
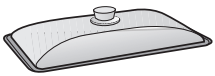
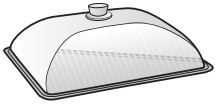
Casseruola HUB e coperchio HBD

La casseruola, a differenza di altre, può essere inserita direttamente nella griglia di introduzione. Come la griglia la casseruola è dotata di una protezione antiestrazione.
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

Le casseruole sono disponibili nelle due profondità di 22 o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

A parte sono inoltre disponibili i rispettivi coperchi.

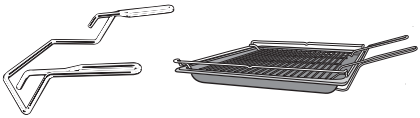
Al momento dell'acquisto indicare la definizione del modello.

Profondità: 22 cm	**Profondità: 35 cm**
HUB5000-M HUB5001-M*	HUB5000-XL
	
HBD60-22	HBD60-35
	

* adatta ai piani di cottura in vitroceramica a induzione

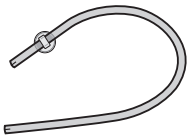
Dotazione

Maniglia HEG



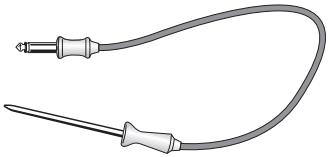
Questa maniglia serve per estrarre la teglia universale e la griglia.

Tubo in plastica con fermo



Accessorio indispensabile per decalcificare l'apparecchio.

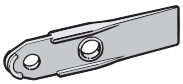
Sonda termometrica



L' impiego della sonda termometrica consente di controllare con precisione i procedimenti di cottura (v. capitolo "Arrostire - Sonda termometrica").

Quando si utilizza la sonda termometrica le guide FlexiClip completamente estraibili non possono essere inserite al livello di introduzione 4 poiché coprono la boccola di allacciamento.

Leva di apertura



La leva serve per rimuovere la copertura dell'illuminazione.

Panno in microfibra Miele

Il panno in microfibra è adatto per eliminare leggere tracce di sporco e impronte.

Prodotto per forno Miele

Lo spray è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

Funzionamento del forno

Oltre che per l'utilizzo delle diverse funzioni per cuocere, arrostire e grigliare, il comando elettronico del forno è predisposto per

- la visualizzazione dell'ora,
- il timer,
- l'attivazione e la disattivazione automatiche dei procedimenti di cottura,
- la cottura con apporto di umidità,
- l'uso di programmi automatici,
- la scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio.

Dispositivi di sicurezza

Blocco di messa in funzione per il forno

Il blocco impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi (vedi capitolo "Impostazioni - Blocco").

Il blocco di messa in funzione rimane inserito anche dopo un'interruzione di corrente.

Spegnimento di sicurezza

Lo spegnimento di sicurezza viene attivato automaticamente se il forno rimane acceso per un periodo eccezionalmente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente a ogni processo di cottura. Grazie alla ventola le fumane calde derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano dalla fessura tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità dell'aria.

Si spegne automaticamente quando il vano del forno si è raffreddato ed è sceso quindi al di sotto di una determinata temperatura.

Sportello ventilato

Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.

È possibile smontare lo sportello per pulirle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

Blocco dello sportello per la pulizia pirolitica

Lo sportello viene bloccato per ragioni di sicurezza prima che inizi il procedimento di pirolisi. Lo sportello si sblocca al termine della pirolisi non prima che la temperatura all'interno del forno sia scesa al di sotto di 280 °C.

Superfici in PerfectClean

Le superfici rivestite con PerfectClean si distinguono per le proprietà antiaderenti e per la pulizia eccezionalmente semplice.

Gli alimenti preparati si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

Le superfici affinate in PerfectClean sono paragonabili al vetro per la loro pulizia.

Leggere le indicazioni al capitolo "Pulizia e manutenzione" affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Sono trattati con PerfectClean:

– teglia universale,
– teglia,
– teglia per grigliare e arrostire,
– teglia Gourmet, forata,
– stampo rotondo.

Accessori adatti alla pulizia pirolitica

Gli accessori di cui sotto possono rimanere nel vano cottura durante la pulizia pirolitica:

– guide di introduzione,
– guide completamente estraibili FlexiClip,
– griglia.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Immettere le impostazioni di base

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

Messaggio di benvenuto

Sul display appare un messaggio di benvenuto "Miele Willkommen".
Segue la richiesta di alcune impostazioni necessarie per il primo avvio del forno.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Impostare la lingua

- Sfogliare l'elenco di selezione finché compare la lingua desiderata.
- Toccare il tasto sensore illuminato ⬭ accanto alla lingua desiderata.
- Selezionare "OK".

Impostare il paese

- Sfogliare l'elenco di selezione finché compare il paese desiderato.
- Toccare il tasto sensore illuminato ⬭ accanto al paese desiderato.
- Selezionare "OK".

Impostare la data

- Con "+" o "–" impostare in sequenza l'anno, il mese e il giorno.
- Dopo ogni impostazione selezionare "OK".

Impostare l'ora

- Con il tastierino numerico impostare l'ora in ore e minuti (p. es. 1-2-1-5 per 12:15 h).
- Selezionare "OK".

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h (v. cap. "Impostazioni - Ora - Formato (12h/24h))".

Visualizzazione dell'ora

Infine selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per l'apparecchio spento (vedi cap. "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione").

– On
L'ora viene sempre visualizzata sul display.

– Off
Il display è oscurato per risparmiare energia. Alcune funzioni sono limitate.

– Oscuramento notturno
L'ora appare solo dalle 5 alle 23 a display e di notte è disattivata per risparmiare energia.

■ Selezionare il formato desiderato.

■ Selezionare "OK".

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Selezionare "OK".

■ Seguire altre eventuali indicazioni.

Dopo aver confermato l'indicazione "Primo avvio terminato con successo" con "OK", il forno è pronto per il funzionamento.

Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende seguire le istruzioni al capitolo "Impostazioni - Lingua ⚑".

Riscaldare per la prima volta il forno e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda il forno per la prima volta possono generarsi cattivi odori. Per eliminarli è sufficiente riscaldare il forno a vuoto per almeno un'ora.
Nel contempo si consiglia di risciacquare il sistema di evaporazione.

Durante la fase di riscaldamento si consiglia di arieggiare bene la cucina.
Impedire che gli odori possano giungere negli altri ambienti.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura prima della fase di riscaldamento con un panno umido.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di introduzione e introdurre tutte le teglie e la griglia.
- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

- Selezionare "Modalità".
- Selezionare la modalità Cottura con vapore.

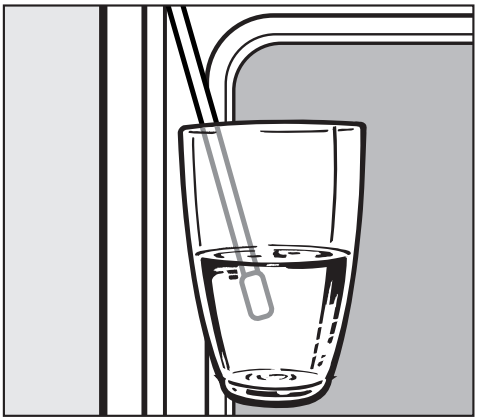
Compare la temperatura proposta (160 °C).

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Con il tastierino numerico impostare la temperatura max. possibile (250°C).
- Selezionare "OK".
- Selezionare "Immissione di vapore automatica".

Appare la richiesta di aspirazione.

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sè il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente di acqua potabile.
- Selezionare "OK".

Si avvia il procedimento di aspirazione.

La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Confermare con "OK" l'indicazione che segnala che il procedimento di aspirazione è terminato.
- Chiudere lo sportello.

L'indicazione si spegne.

È percettibile di nuovo un breve rumore di pompa. Viene aspirata l'acqua rimasta nel tubicino.

Dopo un po' di tempo si attiva automaticamente un'immissione di vapore.

⚠ Pericolo di ferimento.
Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni. Nel corso dell'immissione di vapore non aprire lo sportello.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- spegnere il forno.

Al termine del primo riscaldamento

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

- Accendere il forno.
- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.
- Spegnere il forno.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Impostazioni

Elenco impostazioni

Le impostazioni possono essere modificate solo se non è in corso un procedimento di cottura.

Le impostazioni di serie sono rappresentate **in grassetto** nella tabella.

Impostazione	Selezioni possibili	
Lingua ⚑	[...] deutsch english [...]	... ... / Germania / Lussemburgo / ... ... / Australia / United Kingdom / ... ...
Orologio	Visualizzazione Formato dell'ora Impostare	On / **Off** / Oscuramento notturno **24 h** / 12 h È possibile impostare l'ora.
Data	È possibile impostare la data.	
Illuminazione	On **"On" per 15 secondi**	
Luminosità display	più scuro ■■■■⚌⚌⚌ più chiaro	
Segnali acustici	È possibile impostare diversi segnali acustici, modificarli o disattivarli completamente.	
	Melodie Un tono solo	- ■■■■■■■ + basso ▮▮▮▮▮▮▮⚌⚌⚌⚌⚌⚌ alto
Acustica tasti	È possibile impostare il volume dell'acustica tasti oppure disattivarlo completamente. - ■■■■■■■ +	
Unità di misura	Peso Temperatura	**g** lb/oz **°C** °F

Impostazione	Selezioni possibili	
Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento	**in base alla temperatura** a tempo	
Pirolisi	visualizzare avviso **non visualizzare avviso**	
Temperature consigliate	È possibile modificare le temperature proposte nell'area temperatura indicata.	
Sicurezza	Blocco	On **Off**
	Blocco tasti	On **Off**
Catalizzatore	È possibile regolare la riduzione degli odori. min. ■■■■☰☰☐ max. **On** / Off	
Rivenditori	Modalità fiera	On **Off**
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi personalizzati Temperature consigliate	

Accedere al menù "Impostazioni"

- Selezionare "Impostazioni" nel "Menù principale".

Appare l'elenco per selezionare le impostazioni.

Adesso è possibile controllare o modificare le impostazioni.

Il segno di spunta ✓ dietro a una voce del menù indica quale impostazione è attiva.

Modificare e salvare le impostazioni

- Selezionare "Impostazioni".
- Sfogliare l'elenco di selezione finché compare l'impostazione desiderata.
- Toccare il tasto sensore accanto all'impostazione.
  Se necessario selezionare l'impostazione desiderata ai livelli inferiori.
- Modificare l'impostazione.
- Selezionare "OK".
- Toccare ⮌, finché appare il menù principale oppure selezionare un'altra impostazione.

Lingua

È possibile impostare la lingua del proprio paese e il proprio paese.

Dopo la selezione e la conferma sul display compare immediatamente la lingua desiderata.

Suggerimento: se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente è possibile tornare al sottomenù "Lingua mediante il simbolo .

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per il forno spento:

– On
L'ora viene sempre visualizzata sul display. Toccando il rispettivo tasto sensore è possibile accendere e spegnere direttamente la luce o utilizzare la funzione Timer.

– Off
Il display è oscurato per risparmiare energia. Accendere il forno prima di poterlo utilizzare. Questo vale anche per le funzioni Illuminazione ☼ e Timer 🔔.

– Oscuramento notturno
L'ora appare solo dalle 5 alle 23 a display e di notte è disattivata per risparmiare energia.

Formato dell'ora

È possibile selezionare il formato in cui viene visualizzata l'ora:

– 24 h
L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.

– 12 h
L'ora viene visualizzata nel formato 12 h.

Impostare

Con il tastierino numerico si regolano le ore e i minuti.

Al termine di un'interruzione della rete elettrica, ricompare l'ora esatta. Il forno memorizza questa informazione per ca. 200 ore.

Data

Con il tastierino numerico immettere la data.

Illuminazione

– On
La luce del vano cottura rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.

– "On" per 15 secondi
La luce del vano nel corso di un procedimento di cottura si spegne dopo 15 secondi.
Toccando ☼ la si riaccende per 15 secondi.

Luminosità display

La luminosità è raffigurata da una barra a sette segmenti.

- Selezionare "più scuro" o "più chiaro", per modificare la luminosità.

Segnali acustici

Melodie

Al termine di un procedimento suona più volte una melodia a intervalli regolari.

Il volume di questa melodia è raffigurato da una barra a sette segmenti.

Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo.
Se nessun segmento è pieno l'acustica è disattivata.

- Selezionare "-" o "+", per modificare il volume.
- Selezionare "On" oppure "Off", per attivare o disattivare la melodia.

Un tono solo

Al termine di un procedimento suona un segnale costante per un determinato lasso di tempo.

Il volume di questo suono è rappresentato da una barra a segmenti.

- Selezionare "basso" o "alto", per modificare il volume del suono.
- Selezionare "On" oppure "Off", per attivare o disattivare il tono solo.

Acustica tasti

A ogni contatto con il tasto sensore viene emesso un suono.

Il volume di questo suono è raffigurato da una barra a sette segmenti.

Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionato il volume massimo.
Se nessun segmento è pieno l'acustica è disattivata.

- Selezionare "-" o "+", per modificare il volume.
- Selezionare "On" oppure "Off", per attivare o disattivare l'acustica tasti.

Unità di misura

Peso

– g
Il peso delle pietanze nei programmi automatici viene impostato nel vano cottura.

– lb/oz
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre/once.

Temperatura

– °C
La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.

– °F
La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

– in base alla temperatura
La ventola di raffreddamento si disattiva quando la temperatura nel vano cottura è inferiore a 70 °C ca.

– a tempo
La ventola di raffreddamento viene disattivata dopo ca. 25 minuti.

Se si seleziona l'impostazione "a tempo" per il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento, non è possibile tenere in caldo alcuna pietanza nel vano cottura. L'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causa la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.
A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili d'incasso e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodersi internamente.

Pirolisi

– visualizzare avviso
Viene visualizzato l'avviso relativo all'esecuzione della pulizia pirolitica.

– non visualizzare avviso
Non viene visualizzato l'avviso relativo all'esecuzione della pulizia pirolitica.

Temperature consigliate

Si consiglia di modificare le temperature consigliate quando si lavora spesso con temperature differenti.

Quando si richiama la voce del menù compare un elenco da cui selezionare le modalità.

Se si seleziona una modalità, la temperatura proposta abbinata a essa è su sfondo illuminato. Contemporaneamente appare l'area di possibile modifica.

- Modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico.

Sicurezza

Blocco

Questa funzione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

Il blocco rimane inserito anche dopo un'interruzione dicorrente.

Occorre attivare il blocco selezionando l'opzione "On".

– On
Il blocco viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno, accenderlo e sfiorare per almeno 6 secondi il tasto sensore accanto a "OK".

Con il blocco attivato è possibile impostare subito un tempo breve (timer).

– Off
Il blocco è disattivato. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Blocco tasti

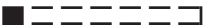
Il blocco tasti impedisce che un procedimento di cottura possa essere spento o modificato inavvertitamente.
Quando il blocco è attivo, alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura tutti i tasti sensore sono bloccati.

– On
Il blocco tasti è attivo.
Prima di poter utilizzare i tasti sensore, sfiorare il tasto sensore accanto a "OK" per almeno 6 secondi.
Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve periodo.

– Off
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito appena si sfiorano.

Catalizzatore

La riduzione degli odori è raffigurata da una barra a sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni è stato selezionata la riduzione massima degli odori.
Se nessun segmento è pieno il catalizzatore è spento.

- Selezionare "min." o "max." per modificare la riduzione degli odori.
- Selezionare "On" oppure "Off", per attivare o disattivare il catalizzatore.

Rivenditori

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno senza riscaldamento. Per l'uso domestico questa funzione non è necessaria.

Modalità fiera

– On
La modalità fiera viene attivata se si preme il tasto sensore accanto a "OK" per almeno 4 secondi.

Se è stata attivata la modalità fiera, quando si accende il forno appare l'informazione "Modalità fiera attivata. L'apparecchio non riscalda".

– Off
La modalità fiera viene disattivata se si preme il campo "OK" per ca. 4 secondi. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Impostazioni di serie

– Impostazioni
Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.

– Programmi personalizzati
Vengono cancellati tutti i programmi personalizzati.

– Temperature consigliate
Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

Usare il timer

Il timer è utile per controllare un procedimento di cottura a parte, ad es. la cottura di uova.

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o l'interruzione di un procedimento di cottura (p.es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

Il tempo massimo che può essere impostato per il timer è di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Suggerimento: con la modalità "Cottura con vapore" sfruttare il timer come "sveglia" per attivare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

Impostare il timer

Esempio:
si desidera cuocere le uova e si imposta un tempo pari a 6 minuti e 20 secondi.

> Se è stata selezionata l'impostazione "Orologio – Visualizzazione – Off", accendere il forno per impostare il timer. Il tempo breve che scorre viene visualizzato a forno spento.

- Toccare .

Appare "0:00:00" (h:min:sec).

- Con il tastierino numerico impostare il tempo breve (6-2-0).
- Selezionare "OK".

Il tempo breve viene memorizzato.

Quando il forno è spento, appare il tempo breve trascorso da seguire sul display.

Se nel contempo è in fase di svolgimento il procedimento di cottura, nell'area inferiore del display compare il tempo breve.

Al termine del tempo impostato sul timer

– lampeggia,
– il tempo scorre in avanti,
– suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. capitolo "Impostazioni - Segnali acustici").

■ Toccare.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

■ Toccare oppure il tasto sensore illuminato accanto al tempo breve che scorre.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

■ Impostare il tempo breve con il tastierino numerico.

■ Selezionare "OK".

Il tempo del timer modificato viene salvato e scorre in secondi.

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Toccare oppure il tasto sensore illuminato accanto al tempo breve che scorre.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

■ Selezionare "resettare/ripristinare".

L'impostazione del timer viene cancellata.

Elenco modalità

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

A seconda della modalità si attivano differenti resistenze ed eventualmente si combinano con la ventola (v. indicazioni tra parentesi).

Selezionabili nel menù "Modalità":

Thermovent plus

(Resistenza anulare + ventola)

Per cuocere e arrostire. È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.
È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Cottura con vapore

(Resistenza anulare + ventola + sistema evaporazione)

Per cuocere e arrostire con aggiunta di vapore.

È possibile combinare l'apporto di umidità con un altro tipo di riscaldamento.

Cottura intensa

(Resistenza anulare + ventola + resistenza calore inferiore)

Per cuocere torte con farcitura umida. La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.

Arrostire

(Resistenza anulare + ventola)

Per arrostire.
Durante la fase di arrostitura iniziale il forno viene portato alla temperatura di 230°C. Quando viene raggiunto questo valore, l'apparecchio riduce automaticamente la temperatura a quella impostata (continuazione cottura).

Calore superiore / inferiore

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + resistenza calore inferiore)

Per cuocere e arrostire ricette tradizionali, per preparare soufflé e per la cottura a basse temperature.

Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi impostare la temperatura sempre di 10°C inferiore a quella indicata. Il tempo di cottura rimane invariato.

Calore superiore

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill)

Selezionare questa modalità a fine cottura per dorare la parte superiore del dolce.

Calore inferiore

(Resistenza calore inferiore)

Selezionare questa funzione a fine cottura per dorare il fondo del dolce.

Grill grande

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill)

Per grigliare grandi quantità di pietanze poco spesse (p.es. bistecche) e per gratinare pietanze in grandi stampi.

L'intera resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi.

Grill piccolo

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill)

Per grigliare piccole quantità di pietanze poco spesse (p.es. bistecche) e per gratinare pietanze in piccoli stampi.

Solo la parte interna della resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi.

Grill ventilato

(Resistenza di riscaldamento calore superiore / grill + ventola)

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Grill poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Cuocere+Dorare

(Resistenza di riscaldamento anulare alternata a Calore superiore / grill + ventola)

Per preparare soufflé e gratin che abbiano una superficie croccante.

Consigli per risparmiare energia elettrica

– Estrarre tutti gli accessori dal vano che non servono per un procedimento di cottura.

– Preriscaldare il forno solo se indicato sulla ricetta.

– Se possibile non aprire lo sportello durante un procedimento di cottura.

– Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o in una tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

– Cuocere con Thermovent plus. È possibile cuocere con temperature più basse di 10-30°C rispetto ad altre modalità.

– Per molte pietanze da preparare alla griglia utilizzare la modalità Grill ventilato. In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.

– Se per la visualizzazione dell'ora è stata selezionata l'impostazione di serie "Ora - Visualizzazione - Off", il forno è impostato in modo che consumi poca energia elettrica.

– Con l'impostazione di serie "Illuminazione - "On" per 15 secondi" la luce del vano cottura nel corso di un procedimento si spegne automaticamente dopo 15 secondi. È possibile riaccenderla in qualsiasi momento toccando .

Calore residuo

Per procedimenti di cottura con dispositivo automatico di spegnimento oppure con sonda termometrica il riscaldamento del vano si spegne autonomamente poco prima del termine del procedimento.

Viene sfruttato il calore residuo. Il calore residuo è sufficiente per terminare la cottura.

Sul display appare "Fase a basso consumo energetico". La ventola di raffreddamento e, a seconda della funzione, la ventola dell'aria calda rimangono in funzione.

Modalità a basso consumo energetico

Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.

Questo lasso di tempo dipende dalle impostazioni selezionate (modalità, temperatura, durata).

L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato (vedi capitolo "Impostazioni - Orologio - Formato").

Uso semplice

■ Accendere il forno.

Appare il menù principale.

■ Introdurre gli alimenti nel vano cottura.

■ Selezionare "Modalità".

■ Selezionare la modalità desiderata.

Comapiono modalità, temperatura proposta e area temperatura.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

■ Modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico se necessario:

La temperatura proposta viene memorizzata entro alcuni secondi.
Se necessario selezionare "Modificare", per tornare all'impostazione della temperatura (v. capitolo "Utilizzo ampliato – Modificare la temperatura").

■ Selezionare "OK".

Compaiono temperatura impostata e temperatura reale.

È possibile seguire l'aumento della temperatura.
Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Al termine della cottura:

■ estrarre le pietanze dal vano.

■ Spegnere il forno.

Ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.

È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni - Funzionamento supplementare ventola").

La pietanza è stata infornata, la modalità selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

■ Selezionare "modificare".

Compaiono altre voci del menù che si possono impostare o modificare per un procedimento di cottura:

– temperatura

– temperatura interna
(solo se si utilizza la sonda termometrica. In questo caso non occorre impostare una durata di cottura),

– durata cottura

– fine alle

– avvio alle
(compare solo quando è stato selezionato "Durata" o "Fine alle"),

– fase di riscaldamento
(compare solo con le modalità Thermovent plus, Arrostire, Calore superiore/inferiore e Cottura con vapore se si imposta una temperatura superiore a 100°C.)

– tipo di riscaldamento
(compare solo con la modalità Cottura con vapore. È possibile combinare le immissioni di vapore con un'altra modalità),

– Crisp function
(riduzione dell'umidità per superfici croccante o torte con ripieno umido)

– modalità
(è possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.)

Modificare la modalità

È possibile modificare la modalità nel corso del procedimento di cottura.

■ Selezionare "modificare".

■ Sfogliare l'elenco di selezione finché compare "Modificare modalità".

■ Selezionare "Modificare modalità".

■ Selezionare la modalità desiderata.

A display compaiono la modalità modificata e la relativa temperatura proposta.

■ Impostare con il tastierino numerico la temperatura per la modalità modificata se necessario.

■ Selezionare "OK".

La modalità è stata modificata.

I tempi immessi rimangono memorizzati.

Modificare la temperatura

Quando si seleziona una modalità, appare la rispettiva temperatura proposta e l'area temperatura possibile.

Di serie sono impostate le seguenti temperature proposte:

Thermovent plus . . 160 °C (30–250 °C)
Cottura intensa . . . . 170 °C (50–250 °C)
Cottura con vapore . 160 °C (130–250 °C)
Arrostire* . . . . . 160 °C (100-230 °C)
Calore superiore / inferiore
. . . . . 180 °C (30-280 °C)
Calore superiore . . 190 °C (100-250 °C)
Calore inferiore . . . 190 °C (100-250 °C)
Grill grande . . . . . 240 °C (200-300 °C)
Grill piccolo . . . . . 240 °C (200-300 °C)
Grill ventilato . . . . . 200 °C (100-260 °C)
Cuocere+Dorare . . 190 °C (100-250 °C)

* Temperatura di inizio cottura ca. 230 °C, temperatura di continuazione cottura 160 °C.

- Se la temperatura proposta corrisponde alle indicazioni della ricetta, toccare il tasto "OK".
- Se la temperatura proposta non corrisponde alla temperatura della ricetta è possibile modificarla per il procedimento in corso.

La temperatura proposta può essere impostata in modo permanente anche secondo le abitudini individuali (v. capitolo "Impostazioni - Temperature proposte").

Esempio:
sono stati impostati Thermovent plus e 170 °C ed è possibile seguire la modifica della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura dovuta a 155 °C.

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Temperatura".

La temperatura impostata è retroilluminata in chiaro.

- Con il tastierino numerico immettere la temperatura.
- Selezionare "OK".

La temperatura dovuta modificata viene salvata.

- Selezionare infine "OK", se si vede la temperatura reale e si desidera seguire la modifica della temperatura.

Compare la temperatura impostata modificata.

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento.

Con le modalità Thermovent plus, Arrostire, Calore superiore/inferiore e Cottura con vapore la funzione Riscaldamento rapido è attivata automaticamente se si imposta una temperatura superiore a 100 °C.

Pizza e impasti delicati (p.es. pan di Spagna, pasticcini) si dorano troppo velocemente dall'alto con la funzione Riscaldamento rapido.
Quando si preparano queste pietanze disattivare la funzione Riscaldamento rapido.

È possibile disattivare Riscaldamento rapido per il rispettivo procedimento di cottura tramite la voce "Fase di riscaldamento".

Voce del menù "Fase di riscaldamento"

– alta
(Impostazione di serie)
resistenza calore superiore/grill, resistenza anulare e ventola vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.

– standard
Si attivano solo le resistenze abbinate alla modalità (v. capitolo "Elenco modalità").

Per disattivare la funzione Riscaldamento rapido:

- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Fase di riscaldamento".
- Selezionare "Normale".
- Selezionare "OK".
- Selezionare infine "OK", se si vede la temperatura reale e si desidera seguire la modifica della temperatura.

Anziché "Riscaldamento rapido" compare "Riscaldamento".

Preriscaldare il forno

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di alcune ricette.

La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Preriscaldare il forno nei seguenti casi:

Thermovent plus
– impasti di pane scuri,
– roastbeef e filetto.

Calore superiore / inferiore
– cuocere torte, dolci che necessitano di un tempo di cottura breve (max. ca. 30 minuti),
– impasti delicati (p.es. biscuit),
– impasti di pane scuri,
– roastbeef e filetto.

■ Scegliere modalità di cottura e temperatura.

■ Durante la fase di preriscaldamento si consiglia di disattivare la funzione "Riscaldamento rapido" per la preparazione di pizze e impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini.

■ Attendere la fase di riscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura selezionata suona un segnale acustico se è attivo (v. capitolo "Impostazioni - Segnali acustici").

■ Introdurre gli alimenti nel vano cottura.

Utilizzare Crisp function (riduzione dell'umidità)

La funzione è indicata per pietanze umide che dovranno avere una superficie croccante, come ad es. patatine surgelate o crocchette e arrosto con la cotica.

La funzione è indicata anche per torte con farcitura umida come torte alle prugne o alle mele.

"Crisp function" può essere abbinata a ogni funzione. Deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.
L'effetto ideale si ottiene se la si attiva all'inizio del procedimento.

La pietanza è stata infornata, la modalità selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

■ Selezionare "Modificare".

■ Sfogliare l'elenco di selezione finché compare "Crisp function".

■ Selezionare "Crisp function".

■ Selezionare "On".

■ Selezionare "OK".

È attiva la riduzione di umidità.

Impostare il tempo di cottura

La pietanza è stata infornata, la modalità selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

Con l'immissione di "Durata cottura", Fine alle" o "Avvio alle" è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente i procedimenti di cottura.

– Durata di cottura
Immettere il tempo necessario per la cottura della pietanza.
Al termine di questo tempo il riscaldamento del vano cottura si disattiva automaticamente.
La durata massima di cottura che può essere immessa è di 12:00 ore.

Se si usa la sonda termometrica non si può impostare una durata di cottura. La durata dipende dal raggiungimento della temperatura interna.

– Fine alle
Stabilire il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente in quel momento.

"Fine alle" non si può impostare se si utilizza la sonda termometrica. In questo caso la fine del procedimento di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna.

– Avvio alle
Stabilire il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il riscaldamento del vano cottura si accende automaticamente in quel momento.

"Avvio alle" può essere utilizzato solo se combinato a "Durata cottura" o "Fine alle" eccetto che se si utilizza la sonda termometrica.

Il procedimento di cottura si disattiva automaticamente.

Esempio:
Sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 30 minuti e deve quindi essere pronta alle 12:15 .

È possibile selezionare "Durata di cottura" e impostare 0:30 h o selezionare "Fine alle" e impostare 12:15 h.

Al termine di questo tempo oppure a quell'ora precisa il procedimento di cottura termina.

Impostare la "Durata cottura".

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Durata cottura".
- Con il tastierino numerico impostare la durata cottura (3-0).
- Selezionare "OK".

Impostare "Fine alle"

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Fine alle".
- Impostare con il tastierino numerico l'ora alla quale la pietanza deve essere pronta (1-2-1-5).
- Selezionare "OK".

Avviare e spegnere automaticamente un processo di cottura

Si consiglia di avviare e terminare automaticamente la cottura solo per la funzione Arrostire.
Per pane e dolci si consiglia di non utilizzare questo tipo di funzione con troppo anticipo. L'impasto si seccherebbe e il lievito potrebbe perdere di efficacia.

Affinché un **procedimento di cottura inizi e finisca automaticamente**, sono disponibili diverse possibilità di immissione del tempo:

– "Durata cottura" e "Fine alle"

– Durata cottura" e "Avvio alle"

– Fine alle" e "Avvio alle"

Esempio:
Sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 30 minuti e deve quindi essere pronta alle 12:30 .

- Selezionare Modificare.
- Selezionare "Durata cottura" e impostare 0:30 h.
- Selezionare "Fine alle" e impostare 12:30 h.

"Avvio alle" viene calcolato automaticamente. Sul display appare "Avvio alle 12:00".

A questo punto il procedimento di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di un procedimento di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio compaiono la modalità, la temperatura selezionata, "Avvio alle" e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Al raggiungimento della temperatura suona un segnale acustico se attivato (v. capitolo "Impostazioni - Segnali acustici").

Al termine della fase di riscaldamento compare il tempo di cottura rimanente (durata residua).

A display viene visualizzato lo scorrere della durata. L'ultimo minuto scorre in secondi.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").

Il riscaldamento del vano cottura e l'illuminazione si spengono. Compare "Procedimento terminato".

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma personalizzato (v. cap. "Programmi personalizzati") oppure prolungare il procedimento di cottura mediante "Modificare". Toccando ⮌ compare il menù principale..

Nel corso della fase di riscaldamento la ventola di raffreddamento rimane accesa.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare Modificare.

Compaiono tutte le voci del menù che sono state modificate.

- Selezionare il tempo desiderato.
- Impostare il tempo con il tastierino numerico.
- Selezionare "OK".

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate tutte le impostazioni.

Interrompere il procedimento di cottura

- Toccare ⮌.
- Quando compare "Interrompere il procedimento di cottura?" selezionare "Sì".

Il riscaldamento del vano cottura e l'illuminazione si spengono. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Il forno è dotato di un sistema di evaporazione per l'aggiunta di umidità nel corso dei procedimenti di cottura. Mentre si cuociono dolci e pane, si arrostisce la carne o si preparano altre pietanze con la modalità Cottura con vapore l'afflusso ottimizzato di vapore e la guida dell'aria garantiscono ottimi risultati di cottura.

Dopo aver selezionato la modalità Cottura con vapore immettere la temperatura e determinare il numero delle immissioni di vapore.

Si può scegliere

– immissione di vapore automatica
  Preparare la quantità di acqua necessaria per un'immissione di vapore. L'apparecchio genera automaticamente l'immissione di vapore al termine della fase di riscaldamento.
– 1 immissione di vapore
  2 immissioni di vapore
  3 immissioni di vapore
  In base al numero di immissioni di vapore preparare la giusta quantità di acqua.
  Attivare poi le immissioni di vapore.

Attraverso il tubicino di aspirazione posto a sinistra sotto il pannello comandi si aspira acqua pulita dalla rete idrica nel sistema di evaporazione.

⚠ Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno. Utilizzare esclusivamente acqua di rete per i procedimenti di cottura con aggiunta di umidità.

Nel corso del procedimento di cottura l'acqua viene immessa nel vano cottura sotto forma di vapore.
Le fessure attraverso cui il vapore viene introdotto si trovano nell'angolo posteriore sinistro del cielo del vano cottura.

L'immissione di vapore dura ca. 5-8 minuti.

Il numero e la tempistica delle immissioni di vapore dipendono dal tipo di pietanza:

– l'**impasto al lievito** lievita meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.
– **Pane e panini** cuociono meglio attivando l'immissione di vapore all'inizio. La crosta diventa inoltre più lucida se si immette del vapore al termine del procedimento di cottura.
– Nei procedimenti di cottura di **carne grassa** l'aggiunta di vapore all'inizio favorisce lo scioglimento e l'eliminazione del grasso.

La funzione non è invece indicata per la cottura di impasti molto umidi come quelli di meringhe e bignè. Nel caso di cottura di dolci deve aver luogo un processo di asciugatura.

Svolgimento di un procedimento di cottura con la modalità Cottura con vapore

Durante l'immissione di vapore sul vetro del forno si deposita umidità. È normale. L'umidità depositatasi evapora nel corso del procedimento di cottura.

- Preparare la pietanza e infornarla.
- Selezionare "Modalità".
- Selezionare la modalità Cottura con vapore.

Compare la temperatura proposta (160 °C).

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

Impostare la temperatura

- Con il tastierino numerico immettere la temperatura desiderata.
- Selezionare "OK".

Impostare il numero delle immissioni di vapore

Suggerimento: utilizzare le ricette d'esempio come riferimento.

Se si desidera che il forno attivi un'immissione di vapore automaticamente al termine della fase di riscaldamento:

- selezionare "Immissione di vapore automatica".

Per attivare una o più immissioni di vapore in determinati momenti:

- selezionare "1 immissione di vapore", "2 immissioni di vapore" o "3 immissioni di vapore".

Momenti stabiliti delle immissioni di vapore:

questa selezione appare solo se sono state impostate 1, 2 o 3 immissioni di vapore.

Suggerimento: se sono state impostate più di un'immissione di vapore, la 2° immissione deve essere attivata almeno 10 minuti dopo l'avvio del procedimento di cottura.

– Immissioni di vapore manuali

Se si desidera attivare le immissioni di vapore manualmente:

- selezionare "Immissioni di vapore manuali".
  Impostare il timer per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

– Immissioni di vapore a tempo

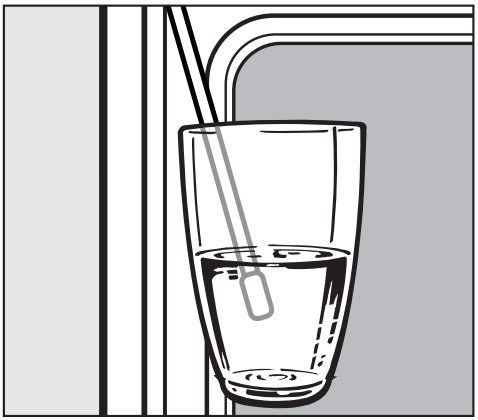
Se si desidera impostare il momento per la rispettiva immissione di vapore:

- selezionare "Immissione di vapore a tempo".
- Impostare con il tastierino numerico il momento desiderato per ogni immissioni di vapore.
  Il forno attiva l'immissione di vapore in base all'ora impostata. Lo scorrere del tempo parte dopo l'avvio del procedimento di cottura.
- Selezionare "OK".

Appare la richiesta di aspirazione.

Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare verso di sè il tubicino di aspirazione a sinistra sotto il pannello.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con acqua di rete.
- Selezionare "OK".

Si avvia il procedimento di aspirazione.

La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando "Stop" o "Avvio" e proseguirlo.

- Rimuovere il recipiente al termine del procedimento di aspirazione.
- Confermare con "OK" l'indicazione che segnala che il procedimento di aspirazione è terminato.
- Chiudere lo sportello.

È percettibile di nuovo un breve rumore di pompa. Viene aspirata l'acqua rimasta nel tubicino.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento. Compaiono temperatura impostata e temperatura reale.

È possibile seguire l'aumento della temperatura.
Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Se è stato selezionato "Immissione di vapore a tempo" dopo la fase di riscaldamento appare l'ora alla quale si attiva la successiva immissione. È possibile posticipare questo momento prima che l'immissione si attivi mediante "Modificare".

Modificare tipo di riscaldamento

La modalità Cottura con vapore è di serie una combinazione di Thermovent plus e apporto di umidità.

È possibile combinare l'apporto di umidità con un altro tipo di riscaldamento:

– Calore superiore / inferiore
– Cottura intensa
– Arrostire

- Selezionare "Modificare".
- Sfogliare l'elenco di selezione finché compare "Tipo di riscaldamento".
- Selezionare la modalità desiderata.
- Selezionare "OK".

Il procedimento di cottura viene proseguito con il tipo di riscaldamento modificato.

Il vapore acqueo può causare ustioni.
Nel corso delle immissioni di vapore non aprire lo sportello.
Inoltre il vapore acqueo che si deposita sui tasti sensori causa un tempo di reazione ritardato dei tasti.

Immissione di vapore automatica

Dopo la fase di riscaldamento l'immissione di vapore viene avviata automaticamente.

L'acqua viene evaporata e introdotta nel vano cottura. Nel corso dell'immissione di vapore, a display compare .

Dopo l'immissione di vapore si spegne.

- Portare a termine la cottura della pietanza.

1, 2 o 3 immissioni di vapore

– Immissioni di vapore manuali

Se è stato selezionato "Immissioni di vapore manuali" è possibile attivare le immissioni di vapore quando si accende il tasto sensore .

Attendere la fase di riscaldamento affinché il vapore acqueo si distribuisca uniformemente nell'aria riscaldata del vano cottura.

Per i momenti in cui attivare le immissioni di vapore orientarsi in base alle indicazioni della ricetta.

Suggerimento: utilizzare il timer per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

- Toccare .

L'immissione di vapore si attiva, la luce del tasto si spegne e appare sul display.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore.

Al termine di ogni immissione di vapore si spegne .

- Portare a termine la cottura della pietanza.

– Immissioni di vapore a tempo

L'apparecchio attiva l'immissione di vapore al termine dell'ora impostata.

Evaporazione acqua residua

Per un procedimento con apporto di umidità che scorre senza interruzione, nel sistema non rimane acqua residua. L'acqua evapora completamente mediante le immissioni di vapore.

Se un procedimento con apporto di umidità viene interrotto manualmente o a causa dell'interruzione della corrente, l'acqua non ancora evaporata rimane nel sistema di evaporazione.

Al successivo utilizzo della modalità Cottura con vapore o di un programma automatico con apporto di umidità appare "Evaporare acqua residua?" con le opzioni "Saltare" e "Sì".

Si consiglia di avviare l'evaporazione dell'acqua residua subito affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evapori esclusivamente acqua pulita.

Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua

Il vapore acqueo può causare delle ustioni.
Non aprire mai lo sportello nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua.

- Selezionare la modalità Cottura con vapore o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare "Evaporare acqua residua?".

- Selezionare "Sì".

Compaiono "Evaporare acqua residua" e un'indicazione di tempo.

Si avvia il processo di evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire il processo.

La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua che si trova nel sistema di evaporazione. La durata può essere corretta dal sistema nel corso del processo a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare "Procedimento terminato".

■ Toccare ⮌

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione "Cottura con vapore" oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui assolutamente dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Saltare l'evaporazione di acqua residua

⚠ Non saltare o interrompere se possibile il processo di evaporazione dell'acqua residua poiché in determinate circostanze l'ulteriore aspirazione di acqua potrebbe provocare il trabocco del sistema di evaporazione.

■ Selezionare la modalità Cottura con vapore o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare "Evaporare acqua residua?".

■ Selezionare "Saltare".

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con la funzione "Cottura con vapore" oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.

Alla successiva selezione della modalità "Cottura con vapore" o di un programma automatico con apporto di umidità e quando si spegne il forno all'utente viene nuovamente richiesto di eseguire l'evaporazione dell'acqua residua.

L'apparecchio è predisposto per la preparazione di pietanze diverse mediante numerosi programmi automatici che consentono di ottenere risultati ottimali.
Selezionare semplicemente il programma adatto alla pietanza che si desidera preparare e seguire le indicazioni sul display.

I programmi automatici si richiamano mediante la voce menù con lo stesso nome.

Elenco delle categorie delle pietanze

– Torte dolci/salate
– Dolci/Biscotti
– Pizza e impasti salati
– Carne
– Selvaggina
– Pollame
– Pesce
– Sformati/Gratin
– Piatti surgelati
– Dessert

Uso dei programmi automatici

■ Selezionare "Programmi automatici".

Appare l'elenco per selezionare le categorie di pietanze.

■ Selezionare la categoria desiderata delle pietanze.

Compaiono i programmi automatici disponibili.

■ Selezionare il programma automatico desiderato.

Le singole fasi che precedono l'avvio di un programma automatico vengono evidenziate sul display.

In base al programma le informazioni riguardano

– stampi e recipienti di cottura,
– livello,
– uso della sonda termometrica,
– quantità d'acqua necessaria per i programmi con apporto di umidità,
– tempi di cottura.

■ Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Nel ricettario "Cuocere, arrostire e cuocere a vapore" è disponibile una ricca scelta di ricette.

Indicazioni per l'utilizzo

– Per i programmi automatici utilizzare le ricette allegate come orientamento.
Con il relativo programma possono essere preparate anche ricette similari con quantità differenti.

– Al termine della cottura lasciare che il vano cottura si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.

– L'indicazione relativa alla durata di un programma automatico è approssimativa. A seconda del decorso di cottura la durata può leggermente ridursi o prolungarsi. In particolare quando si utilizza la sonda termometrica la durata di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura interna. Modifiche di tempo possono verificarsi anche a causa della temperatura di partenza della carne.

– Con alcuni programmi, a circa metà cottura aggiungere liquido. Sul display appare la relativa segnalazione con l'indicazione del tempo (p.es. aggiungere liquido alle...).

– Per alcuni programmi attendere il tempo cosiddetto di preriscaldamento prima di introdurre le pietanze nel vano cottura. Sul display appare l'indicazione della relativa durata.

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

– È possibile combinare max. dieci fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura selezionare la modalità, la temperatura e la durata di cottura o la temperatura interna.
– È possibile stabilire il livello/i livelli per le pietanze.
– Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.

Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

– confermare "Salvare" al termine di un programma automatico.
– Confermare "Salvare" al termine di un procedimento di cottura con durata impostata.

Infine immettere un nome programma.

Creare programmi personalizzati

■ Selezionare "Programmi personalizzati".

Creare il primo programma personalizzato:

se non è mai stato creato un programma personalizzato, compare "Creare programma".

■ Selezionare "OK".

Creare altri programmi personalizzati:

se sono già stati creati programmi personalizzati, compaiono i nomi programma e sotto "Elaborare programmi".

■ Selezionare "Elaborare programmi".

■ Selezionare "Creare programma"

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la 1° fase di cottura.
Seguire le indicazioni visualizzate sul display:

■ selezionare la modalità desiderata.

■ Impostare la temperatura desiderata e selezionare "OK".

■ Impostare la durata di cottura desiderata.
In alcune modalità è possibile impostare la durata di cottura anziché la temperatura interna.

■ Selezionare "OK".

Tutte le impostazioni per la 1° fase di cottura sono stabilite.

È possibile aggiungere altre fasi di cottura, p.es. se dopo la prima modalità se ne deve utilizzare un'altra.

Se sono necessarie altre fasi di cottura:

- selezionare "Aggiungere fase di cottura" e procedere come descritto per la 1° fase.

Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura necessarie:

- selezionare "Terminare programma".

Infine stabilire il livello/i livelli per la pietanza:

- selezionare e confermare il/i livello/i desiderato/i.

A display compare un riepilogo delle impostazioni effettuate.

- Controllare le impostazioni e selezionare "Confermare".

Per modificare il proprio programma, selezionare "Modificare". È possibile modificare le singole fasi di cottura o aggiungere altre fasi di cottura.

Il proprio programma può essere salvato, modificato, avviato immediatamente oppure è possibile impostare un'ora alla quale il programma deve avviarsi o terminare automaticamente.

- Selezionare "Salvare".

Infine immettere un nome programma. Oltre all'alfabeto si trovano i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
ABC	alfabeto in lettere maiuscole
abc	alfabeto in lettere minuscole
␣	spazio vuoto
123	cifre da 0 a 9 e trattino -

- Toccare i tasti sensori accanto ai simboli finché i caratteri desiderati sono retroilluminati.
- Scegliere "Selezionare".

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

Cancellare i caratteri immessi erroneamente l'uno dopo l'altro selezionando "Cancellare" o ⮌.

Sono disponibili max. 10 caratteri.

- In seguito selezionare altri caratteri o cifre.
- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare "Salvare".

A display appare la conferma che il nome programma è stato salvato.

- Selezionare "OK".

Avviare i programmi personalizzati

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare il programma desiderato.

Sul display appare l'elenco:

– Avvio immediato
Il programma si avvia subito. Si accende subito il riscaldamento del vano cottura.

– Avvio posticipato
Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Si stabilisce il momento in cui il programma deve iniziare. il riscaldamento nel vano cottura si accende automaticamente all'ora impostata.

– Avvio alle
Si stabilisce il momento in cui il programma deve iniziare. Il riscaldamento nel vano cottura si accende automaticamente all'ora impostata.

– Fine alle
Si stabilisce il momento in cui il programma deve terminare. Il riscaldamento nel vano cottura si spegne automaticamente all'ora impostata.

La voce "Modificare fasi di cottura" è descritta al capitolo "Modificare programmi personalizzati".

- Selezionare la voce desiderata.
- Confermare l'indicazione relativa al livello in cui introdurre la pietanza con "OK".

Il programma si avvia in base al momento di avvio o fine selezionato.

Modificare programmi personalizzati

Modificare fasi di cottura

Le fasi di cottura dei programmi automatici salvati con un nome personalizzato non possono essere modificati.

- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare "Modificare fasi di cottura".

È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Selezionare la fase di cottura desiderata o "Aggiungere fase di cottura".
- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. capitolo "Creare programmi personalizzati").

- Controllare le impostazioni e selezionare "Confermare".
- Selezionare "Salvare".
- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Creare programmi personalizzati") e selezionare "Salvare".

Le fasi di cottura modificate nel programma vengono salvate.

Modificare nome

- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare "Elaborare programmi".
- Selezionare "Modificare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare "Modificare nome".
- Immettere il nuovo nome (v. capitolo "Creare programmi personalizzati").
- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare "Salvare".

A display appare la conferma che il nome programma è stato salvato.

- Selezionare "OK".

Il nome modificato del programma viene salvato.

Cancellare programmi personalizzati

- Selezionare "Programmi personalizzati".

A display compaiono il nome del programma e sotto "Elaborare programmi".

- Selezionare "Elaborare programmi".
- Selezionare "Cancellare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Alla domanda se il programma deve essere cancellato rispondere con "Sì".

Il programma viene cancellato.

È possibile inoltre cancellare contemporaneamente tutti i programmi personalizzati (v. capitolo "Impostazioni - Impostazioni di serie - Programmi personalizzati").

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.
Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus, Cottura intensa, Cottura con vapore o Calore superiore/inferiore.

Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

– Thermovent plus, Cottura intensa, Cottura con vapore: teglia, teglia universale, stampi in materiale adatto all'utilizzo nel forno.

– Calore superiore/inferiore: stampi opachi e scuri in lamiera nera, smalto nero, lamiera bianca scurita o alluminio opaco; stampi in vetro resistente alle alte temperature; stampi rivestiti.
Evitare di usare stampi in materiale chiaro poiché la doratura potrebbe divenire irregolare o leggera e in determinate circostanze si rischia addirittura che la pietanza non si cuocia.

– Disporre gli stampi sulla griglia. Disporre stampi a cassetta o allungati preferibilmente in posizione obliqua sulla griglia per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.

– Cuocere torte alla frutta e alte sulla teglia universale.

Carta da forno, ungere

Tutti gli accessori Miele come la teglia, la teglia universale, la teglia forata Gourmet o lo stampo rotondo sono rivestiti in PerfectClean.

Di norma le superfici trattate con PerfectClean non vanno unte o rivestite con carta da forno.

La carta da forno si rende necessaria solo

– per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio; questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean,

– per impasti appiccicosi per l'elevato contenuto di albume come ad es. pan di Spagna, meringhe o amaretti.

– Usare la griglia per i prodotti surgelati.

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

Generalmente selezionare la temperatura più bassa.

Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce il tempo di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Tempo di cottura

Al termine del tempo più breve tra quelli indicati controllare se la pietanza è cotta.
Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Se allo stuzzicadenti non rimane attaccato impasto umido, la pietanza è cotta.

Livello

Il livello utilizzato per cuocere la pietanza dipende dalla modalità e dal numero di teglie.

– Thermovent plus
  1 teglia: livello 2
  2 teglie: livelli 1+3 / 2+4
  3 teglie: livelli 1+3+5

  Se si utilizzano teglie universali o standard per cuocere contemporaneamente su più livelli, posizionare la teglia universale sotto la teglia standard.

  Cuocere torte e pasticcini con impasto umido al max. due livelli contemporaneamente.

– Cottura con vapore
  1 teglia: livello 2

– Cottura intensa
  1 teglia: livelli 1 o 2

– Calore superiore / inferiore
  1 teglia: livelli 1 o 2

Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno			
	[°C]		[min]
Impasto soffice			
Torta Margherita	**150–170**	**2**	**60–70**
Ciambellone	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffin (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
Small cake (1 teglia) 1) 2)	**150**	**2**	**25–40**
Small cake (2 teglie) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**25–40**
Torta con impasto liquido (teglia)	**150–170**	**2**	**25–40**
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)	**150–170**	**2**	**60–80**
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)	**150–170**	**2**	**45–50**
Torta di frutta (teglia)	**150–170**	**2**	**35–55**
Torta di frutta (stampo)	**150–170**	**2**	**55–65**
Base per torta 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
Pasticcini 1) (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Impasto lavorato			
Base per torta	**150–170**	**2**	**20–25**
Torta sbrisolona	**150–170**	**2**	**45–55**
Pasticcini 1) (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
Biscotti di pasta frolla 1) 2) (1 [2] teglia/e)	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
Torta alla ricotta	150–170	2	70–95
Torta di mele (apple pie) (stampo ∅ 20 cm) 1) 2)	**160**	**2**	**85–105**
Torta di mele, ricoperta 1)	160–180	2	50–70
Torta di albicocche con glassa (stampo)	150–170	2	55–75
Crostata con farcia all'uovo	–	–	–

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190 3)	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
170–190	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3) 5)	**1**	**35–50**	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Thermovent plus / Calore superiore/inferiore / Cottura intensa

Temperatura / Livello / Durata cottura

1) Nel corso della fase di riscaldamento disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "Modificare - Fase di riscaldamento - Normale".

2) Le impostazioni sono anche valide per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

3) Preriscaldare il vano cottura.

4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

5) Selezionare "Modificare - Crisp function- On".

Tabella per dolci e altre pietanze

Dolci / Prodotti da forno			
	[°C]		[min]
Impasto per pan di Spagna [1]			
Base per torta (2 uova) [1]	170–190	2	15–20
Pan di Spagna (4-6 uova) [1]	175–195	2	22–30
Pan di Spagna leggero [1] [2]	**180**	**2**	**25–35**
Roulade [1]	160–180	2	15–25
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio			
Lievitazione impasto	**50**	[5]	**15–30**
Guglhupf	**150–170**	**2**	**50–60**
Stolle (dolce tipico tedesco)	**150–170**	**2**	**55–65**
Torta sbrisolona	**150–170**	**2**	**35–45**
Torta di frutta (teglia)	**160–180**	**2**	**40–60**
Pane bianco	**160–180**	**2**	**50–60**
Pane integrale	**170–190** [3]	**2**	**50–60**
Pizza (teglia) [1]	170–190	2	35–45
Tortino alle cipolle	170–190	2	35–45
Saccottini di mele (1 [2] teglia/e)	**150–170**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–30**
Impasto per bigné [1], Bigné (1 [2] teglia/e)	**160–180**	**2 [1+3** [4]**]**	**30–45**
Pasta sfoglia (1 [2] teglia/e)	**170–190**	**2 [1+3** [4]**]**	**20–25**
Meringhe, Amaretti (1 [2] teglia/e)	**120–140**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–50**

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 [3]	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 [3]	**2**	**20–45**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**15–20**	–	–	–
35	[5]	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 [1] [6]	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 [3]	2	50–60	–	–	–
190–210 [6]	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200 [6]	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	3	30–40	–	–	–
190–210 [3]	2	20–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Thermovent plus / Calore superiore/inferiore / Cottura intensa

Temperatura / Livello / Durata cottura

1) Nel corso della fase di riscaldamento disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "Modificare - Fase di riscaldamento - Normale".

2) Le impostazioni sono anche valide per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

3) Preriscaldare il vano cottura.

4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

5) Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente

6) Selezionare "Modificare - Crisp function- On".

Modalità

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Thermovent plus, Cottura con vapore, Arrostire, Calore superiore/inferiore o dei programmi automatici.

Stoviglie

Le stoviglie adatte sono:

casseruole, pirofile resistenti alle alte temperature, pellicole e sacchetti per forno, recipienti in terracotta, teglia universale, griglia o teglia per grigliare e arrostire (se presente) su teglia universale.

Si consiglia di arrostire nella casseruola poiché in questo modo rimane il fondo di cottura sufficiente per preparare una salsa.
Inoltre il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia.

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Usando la funzione Thermovent plus, Cottura con vapore o Arrostire la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto alla funzione Calore superiore / inferiore.

In caso di pezzi di carne che pesano meno di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella.
Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.

Per arrostire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto allo stesso processo nella casseruola.

Preriscaldamento

Il preriscaldamento di norma non è necessario a eccezione che per preparare roastbeef e filetto.

Durata arrostitura

La durata dell'arrostitura può essere ottenuta moltiplicando, a seconda del tipo di carne, l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo per ogni cm di altezza [min/cm]:

manzo/selvaggina: . . . . . 15–18 min/cm

maiale/vitello/agnello: . . . 12–15 min/cm

roastbeef/filetto: . . . . . 8–10 min/cm

La durata di cottura si prolunga di circa 20 minuti/kg se si utilizza carne congelata. È possibile arrostire carne surgelata di max. 1,5 kg senza prima scongelarla.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

Livello

Usare generalmente il livello 2.

Suggerimenti

Doratura

Al termine della cottura inizia la doratura dell'arrosto. Si ottiene una doratura migliore se a metà cottura si toglie il coperchio.

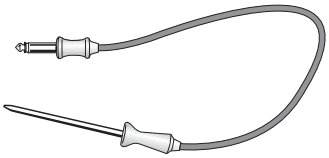
Riposo

Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, avvolgerla in carta stagnola e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.

Arrostire pollame

La pelle del pollame diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Sonda termometrica



L’impiego della sonda termometrica consente di controllare con precisione i procedimenti di cottura.

Funzionamento

Inserire la punta della sonda termometrica nella pietanza La punta è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura interna dell'alimento durante il procedimento di cottura.
L'aumento della temperatura interna indica lo stadio della cottura.
A seconda se ad es. si desidera l'arrosto a cottura media o ben cotto, si imposta una temperatura interna più bassa o più alta.

La temperatura interna può essere impostata fino a 99 °C. Le indicazioni relative agli alimenti e le rispettive temperature interne sono riportate nella tabella per arrostire e al capitolo "Cottura a bassa temperatura".

La durata per arrostire con controllo della temperatura può essere confrontata con quella per arrostire "a tempo".

Possibilità di utilizzo

Con alcuni programmi automatici e applicazioni speciali si richiede l'utilizzo della sonda termometrica.

Inoltre la sonda può essere utilizzata anche con i programmi personalizzati e con le seguenti modalità d'uso:

- Arrostire
- Thermovent plus
- Cottura intensa
- Calore superiore e inferiore
- Cottura con vapore
- Grill ventilato

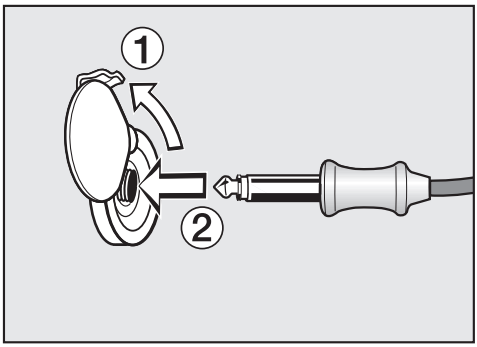
Importanti indicazioni sull'uso

Attenzione!

- La carne può essere disposta in una pentola oppure sulla griglia con teglia universale.
- La punta in metallo della sonda deve essere completamente infilata nella pietanza e raggiungere il nucleo.
- Per il pollame, infilare la punta metallica preferibilmente nella parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda termometrica non deve toccare le ossa e non deve essere inserita in punti particolarmente grassi. Le parti grasse e le ossa possono disattivare la sonda prima del tempo.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto dell'area di temperatura interna indicata nella tabella.
- Se si utilizzano sacchetti speciali per arrostire oppure carta stagnola, infilare la sonda termometrica nel sacchetto o nella pellicola fino a raggiungere il nucleo della pietanza. Attenersi alle indicazioni del produttore dei sacchetti o della carta.

Utilizzare la sonda termometrica

- Inserire la punta metallica della sonda completamente nella pietanza.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.



- Inserire la spina della sonda nell'apposita presa fino a percepire chiaramente l'innesto.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità o il programma automatico.
- Con il tastierino numerico immettere la temperatura se necessario.
- Con il tastierino numerico immettere la temperatura interna se necessario.

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

È possibile avviare il procedimento anche in un momento successivo. Selezionare la voce del menù "Avvio alle".

L'ora della fine della cottura può essere approssimativamente stimato poiché la durata di un procedimento di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca alla durata di un procedimento senza la sonda.

"Durata cottura" e "Fine alle" non possono essere immessi poiché la durata totale del procedimento dipende da quando viene raggiunta la temperatura interna.

Indicazione durata residua

Dopo un tempo definito appare la durata residua, stimata, del procedimento di cottura (durata residua).

La durata residua si ottiene dalla temperatura impostata di cottura, la temperatura interna impostata e l'aumento della temperatura interna.

La durata residua visualizzata all'inizio è indicativa. Poiché la durata residua nel corso del procedimento viene sempre ricalcolata, l'indicazione si corregge costantemente e diventa sempre più precisa.

Tutte le informazioni di durata residua vengono cancellate, se la temperatura di cottura o interna viene modificata oppure se viene selezionata un'altra modalità.
Se lo sportello del forno è rimasto aperto a lungo, la durata residua viene ricalcolata.

Passare da indicazione della durata residua a indicazione della temperatura interna

Quando viene visualizzata la durata residua, è possibile passare dall'indicazione della durata residua all'indicazione della temperatura interna.

- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Stato".
- Selezionare se visualizzare la durata residua o la temperatura interna a display e confermare selezionando "OK".

Sfruttamento del calore residuo

Il riscaldamento del vano cottura si disattiva poco prima della fine cottura. Il calore residuo del vano è sufficiente per terminare la cottura.

Grazie allo sfruttamento automatico del calore residuo si risparmia energia.

Sul display la funzione risparmio energia viene segnalata con l'indicazione "Fase risparmio energetico". La temperatura interna effettiva non viene più visualizzata.

La ventola di raffreddamento e, a seconda della funzione, la ventola Thermovent rimangono in funzione.

Quando viene raggiunta la temperatura interna impostata,

– a display appare "Procedimento terminato",

– suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici"),

Se la carne non è ancora cotta in base ai propri gusti, introdurre la sonda in un altro punto e ripetere il procedimento.

Arrostire

Tabella per arrostire

Carne/pesce	/	
	[°C]	[min]
Arrosto di manzo, ca. 1 kg	170–190	100–130 [2)]
Filetto di manzo/roastbeef, ca. 1 kg	**200–220**	**45–55 [3)]**
Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg	**140–160**	**100–120 [4)]**
Arrosto/rotolo di maiale, ca. 1 kg	160–180	100–120 [4)]
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg	160–180	130–160 [4)]
Carrè di maiale, ca. 1 kg	**150–170**	**60–80 [4)]**
Polpettone, ca. 1 kg	160–180	60–70 [4)]
Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg	**180–200**	**80–100 [4)]**
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg	**170–190**	**90–120 [4)]**
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg	170–190	50–60 [3)]
Pollame, 0,8-1 kg	**180–200**	**60–70**
Pollame, ca. 2 kg	**170–190**	**100–120**
Pollame, ripieno ca. 2 kg	**170–190**	**110–130**
Pollame, ca. 4 kg	**160–180**	**150–180**
Pesce intero, ca. 1,5 kg	**160–180**	**35–55**

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

I tempi indicati non valgono per vano cottura preriscaldato.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

L'indicazione della temperatura fa riferimento alla preparazione nella casseruola senza coperchio.
Impostare la temperatura di 10°C inferiore se si cuoce l'arrosto direttamente sulla teglia universale oppure sulla griglia con teglia universale.

[°C]	[min]	[°C]	[min]	[°C]
–	–	**190–210**	**110–140** [2]	85–95
–	–	200–220	45–55 [3]	40–70 [7]
140–160	**100–120** [4]	150–170	100–120 [4]	80–90
160–180	110–130 [4]	**180–200**	**100–120** [4]	80–90
170–190	130–160 [4]	**190–210**	**130–160** [4]	80–90
160–180	**60–80** [4]	170–190	80–100 [4]	75–80
170–190	60–70 [4]	**190–210**	**60–70** [4]	75–80
170–190	**90–110** [4]	190–210	100–120 [4]	70–80
170–190	**90–120** [4]	200–220	90–120 [4]	80–85
–	–	**190–210**	**50–60**	70–75
190–210	**60–70**	190–210	60–75 [5]	85–90
180–200	**90–110**	190–210	90–110 [5]	85–95
180–200	**100–120**	190–210	110–130 [5]	85–95
170–190	**140–170**	180–200	150–180	85–90
170–190	**35–55**	190–210	35–55	75–80

Thermovent plus / Arrostire / Cottura con vapore [1] / Calore superiore/inferiore

Temperatura / Durata arrostitura / Temperatura interna per sonda termometrica [6]

Usare generalmente il livello 2.

1) Dopo la fase di riscaldamento:
attivare le immissioni di vapore manuali distribuite per l'intera durata di cottura.

2) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

3) Preriscaldare il vano cottura. Nel corso della fase di riscaldamento disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "Modificare - Fase di riscaldamento - Normale".

4) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.

5) Utilizzare il livello 3.

6) Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura interna relativa alla pietanza.

7) Selezionare la temperatura interna relativamente al grado di cottura desiderato:
poco cotta (english): 40–45 °C, cottura media: 50–60 °C, ben cotta: 60–70 °C

Cottura a basse temperature

Questo procedimento di cottura è particolarmente indicato per cuocere a puntino tagli teneri di carne di manzo, maiale, vitello o agnello.

Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove a temperatura bassa e tempo di cottura lungo la cottura viene portata a termine delicatamente.

La carne diventa tenera. Il succo della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne. Il risultato è una cottura tenera e succosa.

Suggerimenti

– Usare carne ben frollata senza tendini e grasso. La carne deve essere eventualmente disossata prima della cottura.

– Per arrostire la carne si consiglia l'uso di burro o olio.

– Non coprire la carne durante la cottura.

La durata di cottura è di ca. 2-4 ore e dipende dal peso e dalle dimensioni del pezzo di carne e da grado di cottura e doratura desiderati.

Durate/ temperature interne

Carne	**Tempo di cottura** [min]	**Temperatura interna** [°C]
Roastbeef		
– poco cotto	60–90	48
– media cottura	120–150	57
– ben cotto	180–240	69
Filetto di maiale	120–150	63
Costolette affumicate*	150–210	68
Sella di vitello*	180–210	63
Sella di agnello*	90–120	60

* disossato

Al termine della cottura

Poiché le temperature di cottura e interna sono molto basse,

– è possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.

– Il risultato di cottura non viene pregiudicato se la carne rimane nel vano cottura al termine della durata. La carne può rimanere in caldo finché viene servita,

– poiché la sua temperatura si mantiene perfetta per il consumo. Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente.

Utilizzare l'applicazione speciale "Cottura a basse temperature"

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Cottura a basse temperature"
- Impostare la temperatura.
- Impostare la temperatura interna.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

  Se si preriscalda il forno mantenere all'interno la griglia e la teglia universale.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.

⚠ Pericolo di ustioni.
Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

- Quando appare "Utilizzare la sonda termometrica" disporre la carne rosolata sulla griglia e infilarvi la sonda in modo che la punta in metallo raggiunga il centro della carne.

  Leggere le indicazioni nel capitolo "Arrostire - Sonda termometrica".
- Introdurre la griglia e la teglia universale al livello indicato.

⚠ La resistenza Calore superiore/ inferiore è calda. Pericolo di ustione!

- Inserire la spina della sonda nell'apposita presa fino a percepire chiaramente l'innesto.
- Chiudere lo sportello.

Al termine del programma appare "Procedimento terminato" e suona un segnale, se il segnale è attivo (v. capitolo "Impostazioni - Segnali acustici").

Se la carne non risulta cotta secondo le proprie esigenze, è possibile prolungare il tempo di cottura.

Cottura a basse temperature con impostazione manuale della temperatura

Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata.

Per preriscaldare il vano non utilizzare la funzione "Riscaldamento rapido".

- Inserire la teglia universale con griglia al livello 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore e una temperatura di 130 °C.
- Disattivare la funzione Riscaldamento rapido selezionando "Modificare – Fase di riscaldamento – Normale".
- Preriscaldare il vano cottura, comprese teglia universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.

⚠ Pericolo di ustioni.
Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

- Disporre la carne rosolata sulla griglia.
- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Temperatura" e impostare 100 °C.
- Portare a termine la cottura della pietanza.

È possibile far spegnere il procedimento di cottura automaticamente (v. capitolo "Utilizzo ampliato - Impostare durata cottura").

⚠ Pericolo di ustioni.
Se si griglia con lo sportello del forno aperto, l'aria del vano particolarmente calda non viene più convogliata automaticamente alla ventola di raffreddamento e raffreddata. Gli elementi di comando diventano caldi.
Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

Modalità

Grill grande

Per grigliare grandi quantità di pietanze piane (p.es. bistecche) e per gratinare pietanze in grandi stampi.

L'intera resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi.

Grill piccolo

Per grigliare piccole quantità di pietanze piane (p.es. bistecche) e per gratinare pietanze in piccoli stampi.

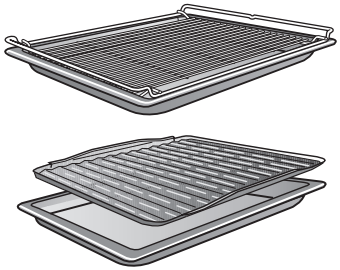
Solo la parte interna della resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. pollo.

La resistenza Calore superiore/inferiore e la ventola si attivano alternandosi.

Stoviglie



Utilizzare la teglia universale con griglia o teglia per grigliare e arrostire (se disponibile).
Quest'ultima impedisce che il sugo della carne derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa quindi essere riutilizzato.

Non usare la teglia.

Indicazioni relative alla tabella per grigliare

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Per pietanze poco spesse si consiglia di norma l'impostazione di 275 °C, per pietanze da grigliare con diametro maggiore max. 220 °C.

Preriscaldamento

Per grigliare occorre preriscaldare il forno.
Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

Livello

Selezionare il livello a seconda della pietanza da grigliare.

– Pietanze poco spesse: livello 3/4
– Pietanze da grigliare con diametro più grande: livello 1/2

Durata cottura grill

– Pezzi di carne poco spessi richiedono 6-8 minuti per lato. Pezzi di carne con altezza maggiore richiedono un po' più di tempo per lato.
  Accertarsi che le fette abbiano lo stesso spessore affinché i tempi per grigliare non siano troppo differenti.
– Voltare la pietanza a metà cottura.

Controllo della cottura

Per controllare la cottura della carne, premervi sopra con un cucchiaio:

al sangue:	quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
media cottura:	quando la carne non rilascia molto liquido, internamente è rosata.
ben cotta:	quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

Consiglio

Se la superficie dei pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza a un livello più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Preparare le pietanze

Risciacquare la carne rapidamente sotto acqua fredda, corrente e asciugarla. Non salare le fette di carne prima di grigliarle altrimenti fuoriesce liquido.

La carne magra può essere spennellata con olio. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

Pulire il pesce e le fette di pesce e salarli. Eventualmente spremervi sopra un po' di succo di limone.

Grigliare

- Appoggiare la griglia o la teglia per grigliare o arrostire (se presente) sulla teglia universale.
- Sistemarvi le pietanze da cuocere.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.
- Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

⚠ Pericolo di ustioni.
Si consiglia di usare dei guanti da forno per introdurre o rimuovere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

- Infornare le pietanze al livello indicato nella tabella per grigliare.
- Chiudere lo sportello.
- Voltare la pietanza a metà cottura.

Tabella per grigliare

La funzione consigliata è indicata in grassetto.
Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso, se non indicato diversamente.
Voltare la pietanza a metà cottura.
Controllare la cottura al termine del tempo più breve.

Pietanze al grill		/			
	5 1	[°C]	[min]	[°C]	[min]
Pietanze piatte					
Bistecca di manzo	4	275	15–22	**220**	**15–20**
Hamburger [1]	4	**300**	**15–22**	–	–
Spiedino	3	275	25–30	**220**	**25–30**
Spiedini di pollame	4	275	20–25	**220**	**12–16**
Bistecche di capocollo	4	**275**	**15–20**	220	17–23
Fegato	4	**275**	**8–12**	220	12–15
Polpette	4	**275**	**13–18**	220	18–22
Salsiccia	4	**275**	**12–18**	220	13–19
Filetti di pesce	4	275	20–25	**220**	**13–18**
Trote	4	**275**	**16–20**	220	20–25
Toast [1] [2]	3	**300**	**5–10**	220	7–10
Toast Hawaii	3	275	10–15	**220**	**10–15**
Pomodori	4	275	6–10	**220**	**8–10**
Pesche	4	275	6–10	**220**	**15–20**
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Pollastro, ca. 1,2 kg [3]	1	220	60–70	**190**	**60–70**
Stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	**190**	**95–100**
Roastbeef, filetto di manzo, ca. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Grill grande / Grill piccolo / Grill ventilato / 5 1 Livello / Temperatura / Durata grill

1) Le impostazioni valgono se si utilizza la modalità Grill grande anche per indicazioni in base alla norma EN 60350.

2) Non preriscaldare la resistenza Calore superiore/Grill.

3) Con il grill ventilato usare generalmente il livello 2.

Applicazioni speciali

Oltre che dei programmi automatici il forno in vostro possesso dispone anche delle seguenti applicazioni speciali:

- Scongelare
- Essiccazione
- Riscaldare (piatti unici)
- Scaldare stoviglie
- Lievitazione impasto
- Cottura a basse temperature
  Questa applicazione speciale è descritta al capitolo "Cottura a basse temperature".
- Pizza
- Funzione Sabbath

Inoltre in questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti applicazioni:

- Cuocere+Dorare
- Conservazione
- Prodotti surgelati/alimenti precotti

Scongelare

Questo programma è stato sviluppato ed è diventato una modalità di scongelamento delicato delle pietanze.

È possibile selezionare una temperatura tra i 25 e i 50°C.

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Scongelare".
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

L'aria del vano cottura è stata trasformata e le pietanze si sono scongelate delicatamente.

⚠ Pericolo di salmonellosi.
Quando si scongela il pollame è richiesta particolare igiene. Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Suggerimenti

– Scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.

– Per scongelare pollame e arrosti utilizzare la teglia universale e appoggiarvi sopra la griglia. In questo modo le pietanze non rimangono immerse nel liquido di scongelamento.

– Per la cottura carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.
È sufficiente che gli alimenti abbiano inziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

Pietanza surgelata	**Peso** [g]	**Tempo** [min]
Galletto	800	90–120
Carne	500	60–90
	1 000	90–120
Salsiccia	500	30–50
Pesce	1 000	60–90
Fragole	300	30–40
Torta al burro	500	20–30
Pane	500	30–50

Essiccazione

Questo programma è stato sviluppato per la conservazione tradizionale degli alimenti mediante l'essiccazione (l'asciugatura).

È possibile impostare una temperatura compresa tra 80 e 100 °C.

Il presupposto è che frutta e verdura siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.

■ Preparare gli alimenti da essiccare.

– Sbucciare eventualmente le mele, eliminarne il torsolo e tagliarle in anelli spessi ca. 0,5 cm.

– Togliere il nocciolo alle prugne.

– Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.

– Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle.

– Pulire i funghi, tagliarli a metà oppure a fette.

– Eliminare il gambo da prezzemolo o aneto.

■ Distribuire gli alimenti da essiccare uniformemente sulla teglia universale.

E' possibile utilizzare anche la griglia o la teglia forata Gourmet, se disponibile.

■ Selezionare "Applicazioni speciali".

■ Selezionare "Essiccazione".

■ Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.

■ Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Alimenti da essiccare	Tempo di essiccazione
Frutta	2–8 ore
verdure	3–8 ore
Erbette*	50–60 minuti

* Poiché con questo programma è attiva la ventola, per essiccare le erbette utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore con una temperatura di 80-100°C.

■ Ridurre la temperatura se nel vano cottura si formano goccioline di acqua.

⚠ Pericolo di ustione. Indossare i guanti da cucina quando si estraggono gli alimenti essiccati.

■ Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

La frutta deve essere completamente secca ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire liquido.

■ Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Riscaldare

Questo programma automatico è stato creato per riscaldare pietanze e funziona con apporto di umidità.

Si può scegliere tra
- Arrosto con verdure
- Arrosto con patate
- Arrosto con canederli
- Arrosto con pasta
- Pesce con verdure
- Pesce con patate
- Pasticcio di verdure
- Pasta al forno
- Pasta fresca con sugo
- Pizza
- Spezzatino con sugo

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Disporre sulla graticola le pietanze da riscaldare senza coprirle.
- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Riscaldare" e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

⚠ Pericolo di ustioni!
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie con le pietanze dal forno.
Sulla parte inferiore delle stoviglie possono formarsi delle gocce di acqua.

Scaldare stoviglie

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare le stoviglie.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 50 e 80 °C.

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia al livello 2.
- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Riscaldare stoviglie".
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

⚠ Pericolo di ustione.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie dal forno.

Lievitazione impasto

Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione di impasti al lievito senza apporto di umidità.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 30 e 50 °C.

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Lievitazione impasto".
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Per far lievitare degli impasti senza apporto di umidità utilizzare i programmi automatici deputati a tale scopo.

Pizza

Questo programma è stato sviluppato per la cottura della pizza.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 160 e 250 °C.

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Pizza".
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Funzione Sabbath

La funzione Sabbath è utile per tradizioni di carattere religioso.

Dopo aver selezionato la funzione Sabbath selezionare modalità e temperatura.

Lo svolgimento del programma si avvia solo aprendo e richiudendo lo sportello:

– dopo ca. 5 minuti si avvia il procedimento di cottura con la modalità Calore superiore/inferiore o Calore inferiore .

– L'apparecchio riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 72 ore.

– L'illuminazione del vano cottura non si accende (nemmeno quando si apre lo sportello).

Se alla voce "Impostazioni - Illuminazione" è impostato "On", l'illuminazione rimane invece accesa per tutta la durata del procedimento.

– Sul display compare permanentemente "Funzione Sabbath".

– L'ora non viene visualizzata.

Una volta avviato, il programma Sabbath non può essere modificato o memorizzato con un nome individuale alla voce "Programmi personalizzati".

Il procedimento può essere terminato solo spegnendo l'apparecchio.

Uso della funzione Sabbath

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Funzione Sabbath".
- Selezionare la modalità desiderata.

Se è impostato il timer, la funzione Sabbath non può essere avviata.

- Impostare la temperatura.
- Selezionare "OK".

Adesso il forno è pronto per essere utilizzato.

- Per avviare il procedimento di cottura aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si accende dopo 5 minuti.

Per far terminare il programma in anticipo:

- toccare il tasto On/Off ⏻ e attendere finché il forno si spegne automaticamente.

Cuocere+Dorare

La modalità Cuocere+Dorare è ideale per preparare soufflé e gratin la cui superficie deve essere croccante.

È possibile selezionare una temperatura tra 100 e 250 °C.

- Selezionare "Modalità".
- Selezionare "Cuocere+Dorare" e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

Pietanza	[°C]	5 1	[min]
Lasagne	190	2	45–60
Gratin di patate	180	2	55–65
Pasticcio di verdure	180	2	55–65
Pasta al forno	190	2	40–50

Temperatura / 5 1 Livello / Durata cottura

Per preparare altre ricette è possibile orientarsi anche in base alle indicazioni di temperatura e tempo per Thermovent plus.

Conservazione

Contenitori

⚠ Pericolo di ferirsi.
Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.
Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:

– vasi per conserve,

– vasi con chiusura a vite.

Frutta e verdura

È consigliata la funzione Thermovent plus.

Le indicazioni valgono per 6 vasi con contenuto di 1 l.

- Inserire la teglia universale al livello 2 e disporvi sopra i vasi.
- Selezionare Thermovent plus e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.

Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.

Frutta/cetrioli

- Impostare la temperatura più bassa non appena nei vasi iniziano a formarsi le bollicine e lasciare i vasi nel vano cottura caldo per altri 25-30 minuti.

Verdure

- Ridurre la temperatura a 100 °C finché nei vasi si vedono le bollicine.

	Durata conservazione [min]
Asparagi, carote	60–90
Piselli, fagiolini	90–120

- Al termine del procedimento reimpostare la temperatura più bassa e lasciare i vasi per altri 25-30 minuti all'interno del vano cottura caldo.

A fine cottura

⚠ Pericolo di ustione. Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

- Estrarre quindi i vasi.
- Lasciarli coperti con un panno per ca. 24 ore in un luogo riparato.
- Controllare infine se tutti i vasi sono correttamente chiusi.

Prodotti surgelati/alimenti precotti

Suggerimenti

Torte, pizza, baguette

– Cuocere i prodotti surgelati sulla griglia rivestita con carta da forno.
La teglia per arrostire o quella universale possono deformarsi a tal punto nel corso della preparazione dei prodotti surgelati che quando sono calde è possibile addirittura che non possano più essere estratte dal vano cottura. Ogni altro impiego deforma le teglie ulteriormente.

– Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

Patatine fritte, crocchette e similari

– Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle teglie standard o universale.
Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.

– Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

– Voltare più volte le pietanze.

Preparazione

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

- Selezionare la modalità e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare la pietanza al livello indicato sulla confezione nel forno preriscaldato.
- Dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione controllare l'alimento.

Suggerimento: per alcuni prodotti surgelati/alimenti precotti sono disponibili anche dei programmi automatici (v. capitolo "Programmi automatici").

Pietanze test secondo EN 60350

Pietanze test	Teglie/stampo	Modalità	[°C]	Livello	[min]	Preriscaldamento
Biscottini (8.4.1)	1 teglia	Thermovent plus	140 2)	2	30–40	no
	2 teglie 1)	Thermovent plus	140 2)	1+3	30–45	no
	1 teglia	Calore superiore/inferiore	160 2)	2	15–33	sì
Small cakes (8.4.2)	1 teglia	Thermovent plus	150 2)	2	25–40	no
	2 teglie	Thermovent plus	150 2)	2+4	25–40	sì
	1 teglia	Calore superiore/inferiore	160 2) 6)	3	20–30	sì
Pan di Spagna (8.5.1)	Tortiera Ø 26 cm 3)	Thermovent plus	180 2)	2	22–30	no
	Tortiera Ø 26 cm 3)4)	Calore superiore/inferiore	150–180 2) 6)	2	20–45	sì
Apple pie (torta di mele) (8.5.2)	Tortiera Ø 20 cm 3)	Thermovent plus	160 2)	2	85–105	no
	Tortiera Ø 20 cm 3)	Calore superiore/inferiore	180 2) 5)	1	80–95	no
Dorare toast (9.1)	Griglia	Grill grande	300	3	5–10	no
Grigliare hamburger (9.2)	Griglia su teglia universale	Grill grande	300	4	1. lato: 8-13 2. lato: 6-11	sì, 5 minuti

Thermovent plus / Calore superiore/inferiore / Grill grande

Temperatura / Livello / Durata cottura

1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

2) Nel corso della fase di riscaldamento disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "Modificare - Fase di riscaldamento - Normale".

3) Disporre lo stampo con l'impasto sulla griglia.

4) Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

5) Dopo la selezione della modalità e della temperatura selezionare ancora "Modificare – Crisp function – On".

6) Spegnere il catalizzatore (v. capitolo "Impostazioni - Catalizzatore").

Classe di efficienza energetica

Il rilevamento della classe di efficienza energetica si svolge secondo la norma EN 50304.

Classe di efficienza energetica:	**A**
Modalità utilizzata:	Thermovent plus
Particolari avvertenze:	Smontare le griglie FlexiClip. Spegnere il catalizzatore (v. capitolo "Impostazioni - Catalizzatore").

⚠ Pericolo di ustione! Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

⚠ Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti.
In particolare il frontale del forno si danneggia a causa dello spray di pulizia e del decalcificante.
Rimuovere i residui di detersivo immediatamente.

Tutte le superfici sono soggette a graffi. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Prodotti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti scioglicalcare sul frontale del forno,
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri, latte o paste abrasivi,
- prodotti contenenti solventi,
- detergenti per acciaio inox,
- detergenti per lavastoviglie,
- detergenti per vetro,
- detergenti per piani di cottura in vetroceramica,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo,
- lana d'acciaio,
- si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici,
- spray per forno*,
- pagliette in acciaio inox*.

* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean

Se lo sporco agisce troppo a lungo risulta più difficile eliminarlo talvolta. Per l'utilizzo ripetuto e la mancanza di pulizia regolare spesso è necessario impiegare più tempo per pulire. Sporco e impurità vanno rimossi possibilmente subito.

Gli accessori non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.

Suggerimenti

– Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

– Per facilitare le operazioni di pulizia è possibile smontare lo sportello, le griglie di introduzione con le guide FlexiClip (se presenti) e abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Sporco normale

Intorno al vano cottura come guarnizione verso il lato interno dello sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o fregandola.
Se possibile evitare di pulirla.

- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Eliminare i residui di detergenti con acqua pulita. Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti rivestite in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detergenti possono pregiudicarne l'effetto antiaderente.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

Sonda termometrica

- Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.

Non immergere la sonda termometrica in acqua o non lavarla in lavastoviglie altrimenti si danneggia.

Sporco ostinato (a eccezione delle guide FlexiClip)

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate oppure generare punti opachi. Queste modifiche non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso. Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti e i mezzi descritti.

- Rimuovere i residui attaccatisi con un raschietto per il vetro oppure una paglietta in acciaio.
- In caso di sporco ostinato sullo smalto in PerfectClean applicare sulle superfici fredde lo spray per forno Miele. Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e agire per max. 10 minuti.

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

Pulire il vano cottura con Pirolisi

Anziché a mano è possibile pulire il vano cottura con la Pirolisi.

Con la pulizia pirolitica il vanocottura si riscalda fino a temperature superiori a 400 °C. La temperatura elevata riduce i residui di sporco in cenere.

Sono disponibili tre livelli di pirolisi con durata differente.

Selezionare

– livello 1 per sporco leggero,
– livello 2 per sporco più ostinato,
– livello 3 per sporco ostinato.

Avviata la pirolisi, lo sportello si blocca automaticamente.

Si potrà riaprirlo solo al termine del procedimento.

L'avvio della pirolisi può essere anche posticipato, ad es. per sfruttare fasce tariffarie più convenienti.

Al termine della pulizia pirolitica è possibile rimuovere con estrema semplicità i residui (p. es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano cottura.

Preparare la pulizia pirolitica

A causa delle alte temperature raggiunte nel corso della pulizia pirolitica si danneggiano gli accessori non adatti a tale procedimento.
Togliere quindi tutti gli accessori non adatti alla pulizia pirolitica dal vano cottura prima di avviare questo procedimento. Questo vale anche per accessori non adatti alla pulizia pirolitica acquistabili successivamente.

I seguenti accessori sono adatti alla pulizia pirolitica e possono rimanere nel vano cottura nel corso del procedimento:

– griglie di introduzione
– guide completamente estraibili FlexiClip HFC72,
– griglia HBBR72.

■ Estrarre dal vano cottura accessori non adatti alla pulizia pirolitica.

■ Inserire la griglia al livello di introduzione più alto.

Lo sporco grosso presente nel vano cottura può causare la formazione di fumo e lo spegnimento della pulizia pirolitica.

■ Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura prima di avviare la pulizia pirolitica.

Avviare la pulizia pirolitica

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Nel corso della funzione pirolitica, la parte frontale dell'apparecchio si riscalda più rispetto al funzionamento standard del forno.
Impedire che i bambini possano toccare l'apparecchio quando è attiva la pirolisi.

- Selezionare "Pulizia/Manutenzione".
- Selezionare "Pirolisi".

Il livello selezionato è retroilluminato in chiaro.

Con "+" o "–" è possibile selezionare il livello 1, 2 e 3.

- Selezionare il livello di pirolisi desiderato.
- Selezionare "OK".

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

- Selezionare "OK".

"Avvio immediato"

Per avviare la pulizia pirolitica subito:

- Scegliere "Avvio immediato".

La pulizia pirolitica si avvia.

Lo sportello viene automaticamente bloccato.
Infine il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento si accendono automaticamente.

La luce del vano cottura non viene accesa nel corso della pulizia pirolitica.

Appare la durata residua della pulizia pirolitica. Non è modificabile.

Se temporaneamente è stato impostato il timer, al termine di questo tempo breve suona un segnale, 🔔 lampeggia e scorre il tempo.

Quando si tocca 🔔 i segnali acustico e ottico si spengono.

"Avvio posticipato"

Per avviare la pulizia pirolitica successivamente:

- selezionare "Avvio posticipato".
- Si stabilisce il momento in cui deve avviarsi la pulizia pirolitica.
- Selezionare "OK".

Lo sportello viene automaticamente bloccato.

Sul display appare "Avvio alle" all'ora di avvio impostata. Fino al momento dell'avvio è possibile reimpostare l'ora di avvio e di fine mediante "Modificare".

Non appena si raggiunge l'ora dell'avvio, automaticamente si attivano il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento e sul display compare la durata residua.

Al termine della pulizia pirolitica

Quando la durata residua è su 0:00 h, sul display appare l'avviso che lo sportello è sbloccato.

Quando lo sportello si sblocca,

– appare "Procedimento terminato",

– suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici"),

■ Spegnere il forno.

I segnali acustico e ottico si spengono.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
I residui vanno rimossi non prima che il vano cottura si sia raffreddato.

■ Pulire il vano cottura e gli accessori adatti alla pulizia pirolitica da eventuali residui (p. es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco del vano.

La maggior parte dei residui possono essere rimossi con acqua calda, detersivo e una spugna pulita oppure un panno in microfibra pulito e umido.

A seconda del grado di sporco sulla lastra interna dello sportello si può depositare una patina visibile. Questa patina può essere eliminata con una spugna per stoviglie, con un raschietto oppure con una spugnetta in acciaio (p. es. Spontex Spirinett) e del detersivo.

■ Al termine della pulizia pirolitica estrarre più volte in sequenza le guide FlexiClip ormai raffreddatesi.

Attenzione!

– Intorno al vano cottura come guarnizione verso la lastra dello sportello è applicata una guarnizione delicata in filamenti di vetro che si può danneggiare strofinandola o fregandola.
Se possibile evitare di pulirla.

– Dopo la pulizia sulle guide estraibili FlexiClip si possono riscontrare delle decolorazioni o delle macchie chiare. La funzionalità delle guide rimane tuttavia qualitativamente invariata.

– Le superfici smaltate possono decolorarsi permanentemente a causa di succhi di frutta traboccati. Queste modifiche del colore però non pregiudicano le proprietà dello smalto. Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie.

Interrompere la pulizia pirolitica

Di norma in seguito all'interruzione della pulizia pirolitica lo sportello rimane bloccato finché la temperatura del vano scende al di sotto dei 280 °C.

Le seguenti condizioni possono causare l'interruzione della pulizia pirolitica:

– Spegnere il forno.

Sul display compare "Spegnere l'apparecchio?".

■ Premere "Sì", se si desidera interrompere la pulizia pirolitica.

Lo sportello si sblocca quando la temperatura del vano scende sotto i 280 °C e il forno si spegne.

■ Premere "No", se si desidera continuare la pulizia pirolitica.

La pulizia pirolitica continua.

– Interruzione elettrica.

Quando torna la corrente elettrica a display appare "Procedimento interrotto",

Lo sportello si sblocca quando la temperatura del vano scende sotto 280 °C.

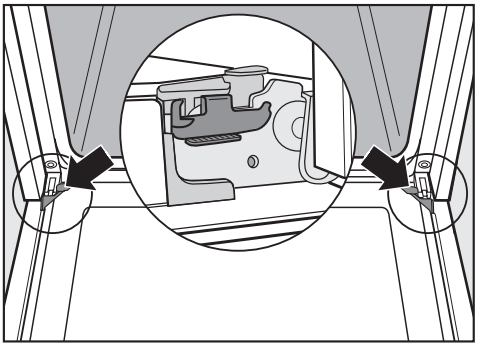
Se il segnale acustico è attivato, suona un segnale (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").

A display appare "Procedimento terminato",

■ Toccare ⮌.

■ Riavviare la pulizia pirolitica.

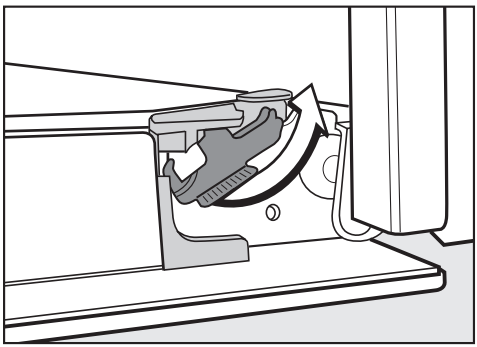
Smontare lo sportello



Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei fissaggi.

Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali fissaggi, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



- Sganciare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta.

Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno.

Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di quattro lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro esterno.

Se tra le lastre di vetro dello sportello dovessero esserci residui di sporco, è possibile smontarlo per pulirlo all'interno.

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.
Per la pulizia delle lastre dello sportello non utilizzare sostanze abrasive, spugne ruvide o spazzole e raschietti affilati.
Per la pulizia delle lastre attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

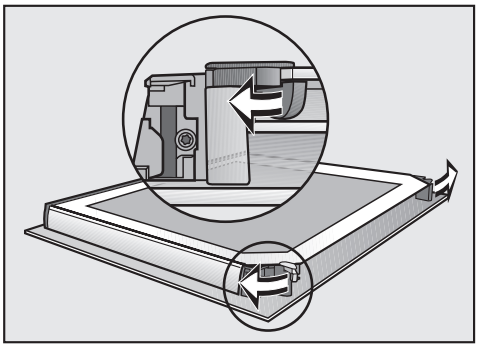
Le singole parti delle lastre dello sportello sono rivestite in modo diverso. I lati rivolti verso il vano cottura riflettono il calore.
Rimontare nella posizione corretta le lastre dello sportello al termine della pulizia.

La superficie dei profili in alluminio si danneggia a causa dello spray per il forno. Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro affinché non si danneggino.

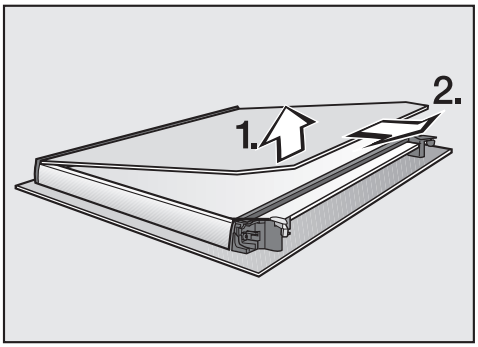
⚠ Pericolo di ferimento!
Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

- Adagiare il lato esterno dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di fare in modo che la maniglia non poggi direttamente sul tavolo ma "sporga" dal bordo. Lo sportello sarebbe così posizionato in piano e si evita di danneggiarlo durante la pulizia.

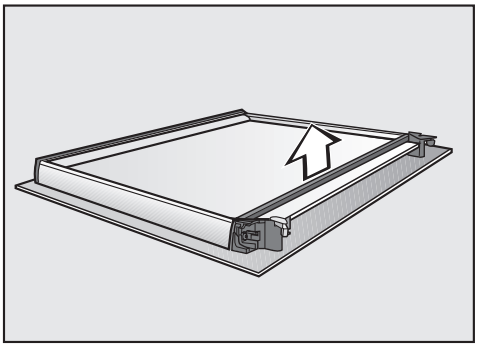


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

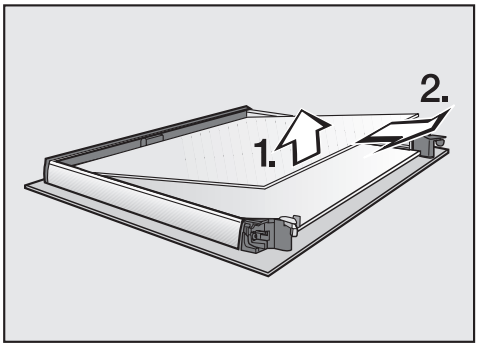
Smontare la lastra interna dello sportello e le due lastre centrali in sequenza:



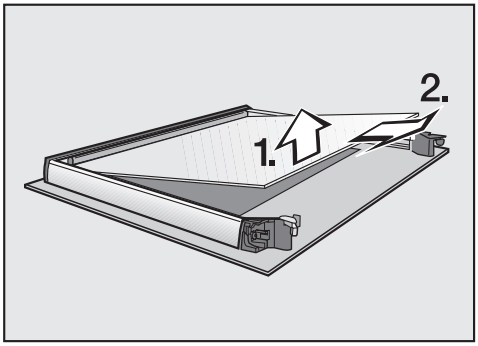
- sollevare la lastra **leggermente** ed estrarla dal listello in plastica.



- Rimuovere la guarnizione.



- Sollevare leggermente la lastra superiore delle due centrali ed estrarla.

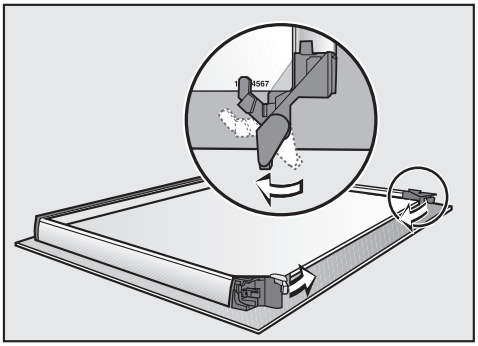


- Sollevare leggermente la lastra inferiore delle due centrali ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre singole parti con un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.

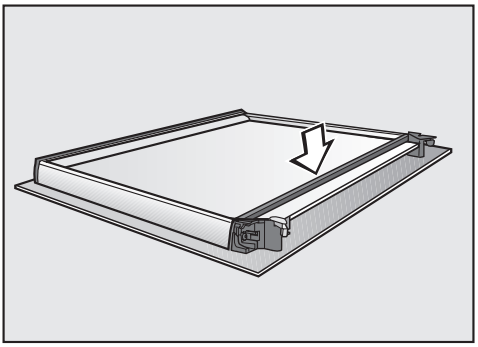
Infine riassemblare lo sportello:

le due lastre di vetro centrali sono identiche. Per montarle correttamente, sulle lastre è apposto il Mat.-Nr. di sette cifre.

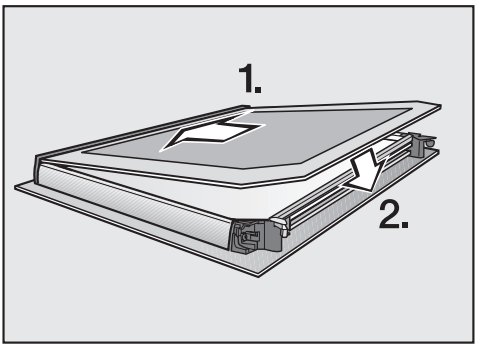
- Inserire la lastra inferiore delle due centrali in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare).



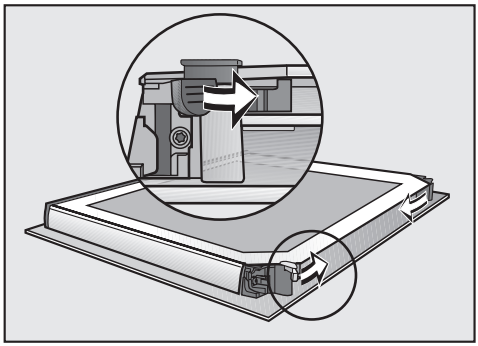
- Ruotare verso l'interno i dispositivi di blocco per le lastre dello sportello in modo che poggino sulla lastra inferiore delle due centrali.
- Inserire la lastra superiore delle due centrali in modo che il Mat.-Nr. sia leggibile (vale a dire non in modo speculare).
  La lastra deve poggiare sui dispositivi di blocco.



■ Riapplicare la guarnizione.



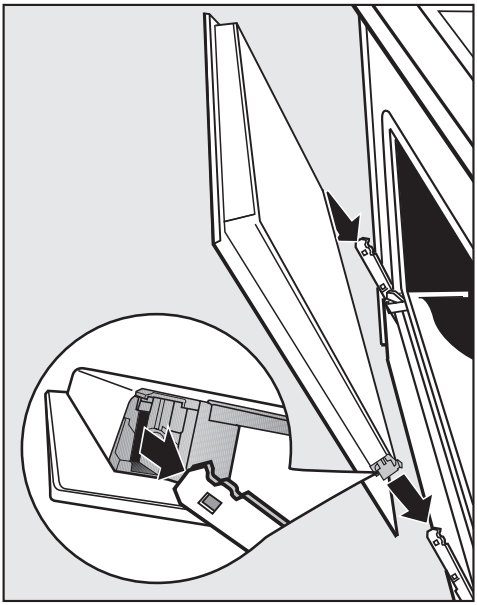
■ Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e disporlo tra i fissaggi.



■ Chiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

Lo sportello è di nuovo assemblato.

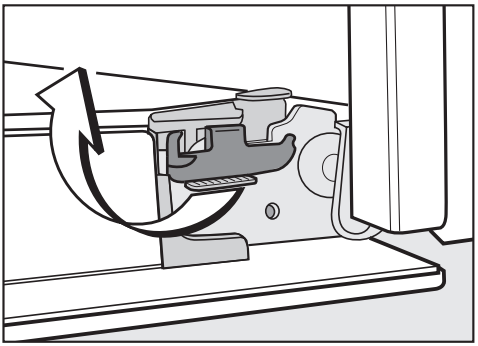
Montare lo sportello



■ Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

■ Aprire lo sportello completamente.

Bloccare nuovamente le staffe d'arresto altrimenti lo sportello potrebbe staccarsi dai fissaggi e danneggiarsi.



■ Bloccare le staffe d'arresto ruotandole fino alla battuta in senso orizzontale.

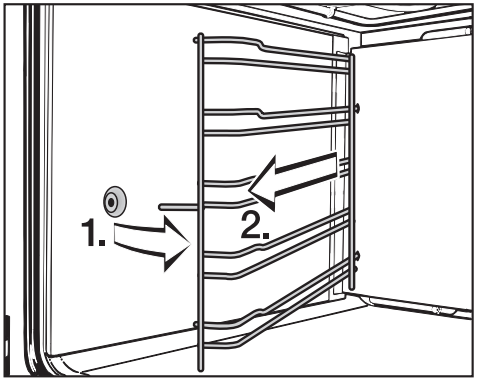
Smontare le griglie di introduzione con le guide FlexiClip

⚠ Pericolo di ferimento. Non utilizzare mai il forno senza le griglie di introduzione.

È possibile smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Dotazione - montare e smontare le guide FlexiClip".

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.



- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).

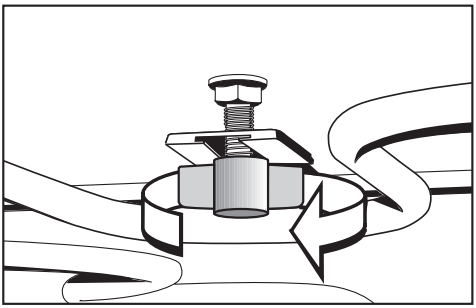
Per il **montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

- Rimontare con cura i singoli componenti.

Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

- Smontare le griglie di introduzione.



- Svitare i dadi a farfalla.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza calore superiore/grill.

- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill.

Adesso è possibile pulire il cielo del vano cottura.

- Riapplicare la resistenza Calore superiore/Grill e avvitare i dadi a farfalla.
- Montare la griglia di introduzione.

Decalcificare il sistema di evaporazione

Momento per il procedimento di decalcificazione

Il sistema per la generazione di vapore dovrebbe essere regolarmente decalcificato anche in base al grado di durezza dell'acqua.

È possibile eseguire il procedimento di decalcificazione in qualsiasi momento.

Dopo un numero preciso di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il forno affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

L'apparecchio segnala e conta a ritroso gli ultimi dieci procedimenti di cottura fino alla decalcificazione. Successivamente l'impiego delle modalità e dei programmi automatici con apporto di umidità è bloccato.
Sarà di nuovo possibile dopo aver eseguito la decalcificazione.

Tutte le altre modalità e gli altri programmi automatici senza apporto di umidità possono essere invece utilizzate.

Svolgimento della decalcificazione

Se è stato avviato un procedimento di decalcificazione, occorre eseguirlo completamente. Non può essere interrotto.

Il procedimento di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in diverse fasi:

1. Preparare il procedimento di decalcificazione
2. Aspirare il liquido di decalcificazione
3. Fase di azione
4. Risciacquo 1
5. Risciacquo 2
6. Risciacquo 3
7. Evaporazione acqua residua

Preparare il procedimento di decalcificazione

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le compresse per la decalcificazione sviluppate in modo specifico da Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p. es. cloruri, possono causare dei danni. Inoltre l'effetto desiderato potrebbe non essere garantito se non viene rispettata la concentrazione della soluzione decalcificante.

Sono tuttavia acquistabili presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito www.miele-shop.com.

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Rispettare sempre il rapporto di miscelazione del prodotto decalcificante. Altrimenti il forno si danneggia.

- Sciogliere completamente una pastiglia di decalcificante in ca. 600 ml di acqua di rubinetto fredda.
- Preparare il tubo allegato in plastica con la ventosa.

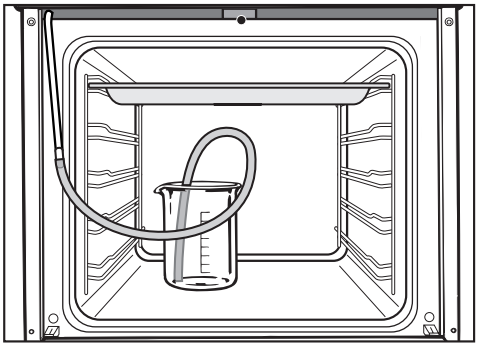
Eseguire la decalcificazione

❶ Selezionare "Pulizia/Manutenzione".

❷ Selezionare "Decalcificazione".

Con la modalità Cottura con vapore e i programmi automatici già bloccati, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito selezionando "OK".

❸ Inserire la teglia universale fino alla battuta d'arresto nel livello più in alto, per raccogliere il decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare premendo "OK".



❹ Sistemare il recipiente con il liquido decalcificante sul fondo del vano cottura.

❺ Infilare un'estremità del tubo con il tubo di aspirazione.

❾ntrodurre fino in fondo nel contenitore con il prodotto decalcificante l'altra estremità del tubo e fissarlo al contenitore con la ventosa.

❼ Chiudere lo sportello.

❽ Selezionare "OK".

Il processo di aspirazione si avvia. Si sentono rumori di pompa.

È possibile interrompere un procedimento di aspirazione in ogni momento selezionando "Stop" o "Avvio" e proseguirlo.

La quantità di decalcificante aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore ne rimane quindi un residuo.

Appare un avviso che il procedimento di aspirazione è terminato.

❾ Selezionare "OK".

Si avvia la **fase di azione**. A display viene visualizzata la durata.

❿ Aprire lo sportello.

⓫ Lasciare il recipiente con il tubicino di collegamento al tubo di riempimento nel vano cottura e riempire ca. 300 ml di acqua poiché il sistema nel corso della fase di azione aspira ancora liquido.

⓬ Chiudere lo sportello.

Ogni 5 minuti il sistema aspira ancora del liquido. Si sentono rumori di pompa.

Durante il processo di decalcificazione l'illuminazione del vano cottura e le ventole di raffreddamento rimangono accese.

Al termine della fase di azione suona un segnale acustico, se il segnale è attivo (v. capitolo "Impostazioni - Segnali acustici").

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione per eliminare i residui del prodotto decalcificante.

Per pulire il sistema, per tre volte viene aspirata e convogliata attraverso le condutture ca. 1 l di acqua raccolta nella teglia universale.

Appare una finestra informativa con indicazioni relative alla preparazione del procedimento di risciacquo.

⓭ Estrarre la teglia universale con il liquido, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.

⓮ Togliere il tubo di plastica dal recipiente.

⓯ Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con 1 l ca. di acqua di rete pulita.

⓰ Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente. Chiudere lo sportello.

⓱ Selezionare "OK".

Si avvia il procedimento di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo**.

L'acqua viene convogliata attraverso il sistema di evaporazione e raccolta sulla teglia universale.

Appare una finestra informativa con indicazioni relative alla preparazione del **secondo procedimento di risciacquo**.

⓲ Estrarre la teglia universale con il liquido raccolto, vuotarla e reinserirla al ripiano più in alto.

⓳ Togliere il tubo in plastica dal recipiente e riempire quest'ultimo con ca. 1 l di acqua pulita.

⓴ Sistemare il recipiente di nuovo nel vano cottura e fissare il tubo in plastica nel recipiente. Chiudere lo sportello.

㉑ Selezionare "OK".

㉒ Procedere allo stesso modo per il **terzo procedimento di risciacquo**.

Lasciare la teglia universale nel vano cottura durante l'evaporazione dell'acqua residua con l'acqua raccolta nel corso del terzo procedimento di risciacquo.

Dopo il terzo procedimento di risciacquo si avvia l'**evaporazione di acqua residua**.

Il vapore acqueo può causare delle ustioni.
Non aprire mai lo sportello nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua.

㉓ Togliere il recipiente e il tubo dal vano cottura.

㉔ Chiudere lo sportello.

㉕ Selezionare "OK".

Il riscaldamento del vano cottura si attiva e appare la durata dell'evaporazione dell'acqua residua.

La durata viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare una finestra informativa con indicazioni relative alla pulizia successiva alla decalcificazione.

㉖ Selezionare "OK".

Se il segnale acustico è attivato, suona un segnale (v. cap. "Impostazioni - Segnali acustici").

A display appare "Procedimento terminato",

㉗ Toccare ⮌ per giungere nel menù principale.

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Far raffreddare il vano cottura e gli accessori prima di iniziare la pulizia.

㉘ Togliere la teglia universale con il liquido raccolto e pulire eventuali depositi di condensa e residui del liquido decalcificante quando l'apparecchio si è raffreddato.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

⚠ Pericolo di ferimento. A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione **eseguiti** in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele. Non aprire mai da sé l'involucro del forno.

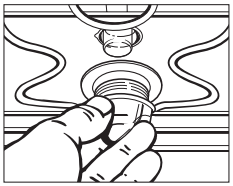
Problema	Causa e rimozione
Il display è oscurato.	La visualizzazione dell'ora è disattivata. L'ora appare solo quando si accende il forno. È possibile attivare la visualizzazione dell'ora in modo permanente (v. capitolo "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione").
	Il forno non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Quando si accende il forno appare l'informazione "Blocco 🔒".	Il blocco 🔒 è attivo. È possibile sbloccarlo per un procedimento di cottura tenendo premuto il tasto sensore accanto a OK almeno per 6 secondi. È possibile disattivare permanentemente il blocco (v. capitolo "Impostazioni - Blocco 🔒").

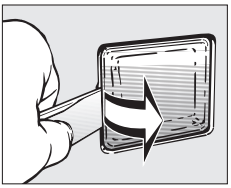
Problema	Causa e rimozione
Il forno non diventa caldo.	■ Controllare se per la modalità fiera è stato selezionato "On" (v. capitolo "Impostazioni - Rivenditori"). Quando la modalità fiera è attiva è possibile utilizzare il forno ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera
A display appare l'informazione "Interruzione corrente elettrica - Procedimento interrotto".	La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si interrompe. ■ Spegnere il forno e riaccenderlo. Riavviare il procedimento di cottura.
Sul display appare 12:00.	La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 200 ore. ■ Impostare l'ora e la data.
A display appare inaspettatamente l'informazione "È stata raggiunta la durata massima di funzionamento".	Il forno è stato utilizzato per un periodo straordinariamente lungo. E' stato attivato lo spegnimento di sicurezza. ■ Selezionare "OK". Cancellare la segnalazione "Procedimento terminato" toccando ⮌. Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'impiego.

Problema	Causa e rimozione
"Lo sportello non si blocca" appare a display.	Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica non si chiude. ■ Spegnere il forno e riaccenderlo. Riavviare infine la pulizia pirolitica desiderata. Se il codice di guasto viene ripetutamente visualizzato, rivolgersi all'assistenza tecnica.
"Lo sportello non si sblocca" appare a display.	Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica non si apre. ■ Spegnere e riaccendere il forno. Se il blocco impedisce di aprire lo sportello, rivolgersi all'assistenza tecnica.
"⚠ Guasto XX" appare a display	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Dopo aver selezionato la funzione "Decalcificare" appare "Funzione attualmente non disponibile".	Il sistema di evaporazione è guasto. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Dopo la selezione di un programma automatico appare "Guasto gestione umidità. I programmi automatici si svolgono senza umidità ".	Il sistema di evaporazione è guasto. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. È possibile far svolgere il programma automatico anche senza apporto di umidità.

Problema	Causa e rimozione
Dopo aver selezionato la modalità Cottura con vapore appare "Guasto gestione umidità: la modalità di cottura con vapore non è disponibile".	Il sistema di evaporazione è guasto. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. ■ Anziché Cottura con vapore utilizzare la modalità Thermovent plus.
In un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.	■ Controllare se per la modalità fiera è stato selezionato "On" (v. capitolo "Impostazioni - Rivenditori"). Quando la modalità fiera è attiva è possibile utilizzare il forno ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera
La sonda termometrica non viene rilevata. Non è possibile immettere temperature interne.	■ Verificare se la sonda termometrica è agganciata correttamente nell'apposita boccola. Se la sonda non viene tuttavia riconosciuta, è guasta. Richiedere una nuova sonda presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata Miele.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. capitolo "Impostazioni - Funzionamento supplementare ventola di raffreddamento").
Si percepiscono dei rumori quando si introduce o si estrae la griglia o un altro accessorio.	La griglia di introduzione è dotata di una superficie resistente alla pirolisi. Quando si introducono o si estraggono degli accessori, tale superficie causa degli effetti di frizione. Per ridurre l'effetto di attrito si consiglia di versare qualche goccia di olio resistente alle alte temperature su della carta casa e oliarvi la griglia di introduzione. Ripetere il procedimento dopo ogni pulizia pirolitica.

Problema	Causa e rimozione
Il forno si è spento automaticamente.	Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando. ■ Riaccendere il forno.
La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un livello sbagliato. ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta verificare se sono stati selezionati la temperatura e il livello corretti.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità. ■ Con Calore superiore/inferiore non sono adatti stampi chiari o bianchi. Utilizzare stampi opachi o scuri.
	L'impostazione del catalizzatore è troppo alta. A livelli troppo alti è possibile che pietanze delicate come p.es. pan di Spagna possa dorarsi in modo non uniforme. ■ Impostare il catalizzatore per la riduzione degli odori su un livello più basso oppure spegnerlo del tutto (v. capitolo "Impostazioni - Catalizzatore").

Problema	Causa e rimozione
La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	La luce del vano cottura è impostata di serie in modo che si disattivi automaticamente dopo 15 secondi. È possibile modificare questa impostazione di serie (vedi capitolo "Impostazioni - Illuminazione").
La luce superiore del vano cottura non si accende.	La lampada alogena è difettosa. Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico.  ■ Staccare la copertura della lampada con un quarto di rotazione verso sinistra e rimuoverla dall'involucro tirandola verso il basso con la guarnizione. ■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Inserire la copertura della lampada con l'anello di tenuta nell'involucro e fissarla ruotandola verso destra. ■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

Problema	Causa e rimozione
La luce laterale del vano cottura non si accende.	La lampada alogena è difettosa. Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico. ■ Estrarre la griglia d'introduzione.  ■ Sganciare il vetro della lampada dal telaio con gli appositi strumenti. ■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Premere la copertura della lampada nel supporto e rimontare la griglia d'introduzione. ■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato qui a lato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

La targhetta dati è visibile a sportello aperto sulla cornice del vano cottura.

Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per il diritto di chiamata.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

⚠ Pericolo di ferirsi.
L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato, nel rispetto delle disposizioni nazionali vigenti e delle disposizioni emanate dalla locale azienda elettrica.
Operazioni di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguite in maniera non corretta possono provocare seri rischi all'utente per i quali la casa produttrice non si assume alcuna responsabilità.

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

È consigliato **l'allacciamento mediante presa** (VDE 0701) per facilitare l'interruzione della rete elettrica in caso di intervento tecnico.

Qualora la presa non fosse più raggiungibile o è previsto **l'allacciamento fisso,** è necessario predisporre un dispositivo di distacco per ogni polo.

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori (EN 60335).

Dati di allacciamento

Queste informazioni possono essere ricavate dalla targhetta dati visibile, a sportello aperto, sulla cornice del vano di cottura.

Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

– definizione del modello,

– numero di fabbricazione,

– dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza max. assorbita).

Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di alimentazione usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F con sezione adeguata.

Forno

Il forno è dotato di serie di un cavo di alimentazione a tre fili lungo ca. 1,7 m con spina per corrente alternata 230 V, 50 Hz.

La protezione è di 16 A.
La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

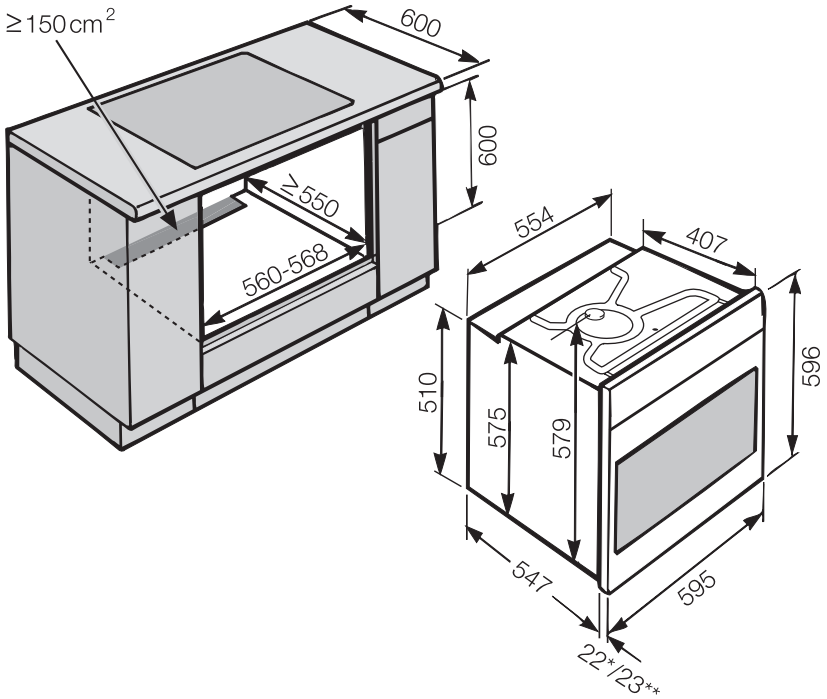
Potenza assorbita max: v. targhetta dati.

Schemi d'incasso

Misure e intaglio nel mobile

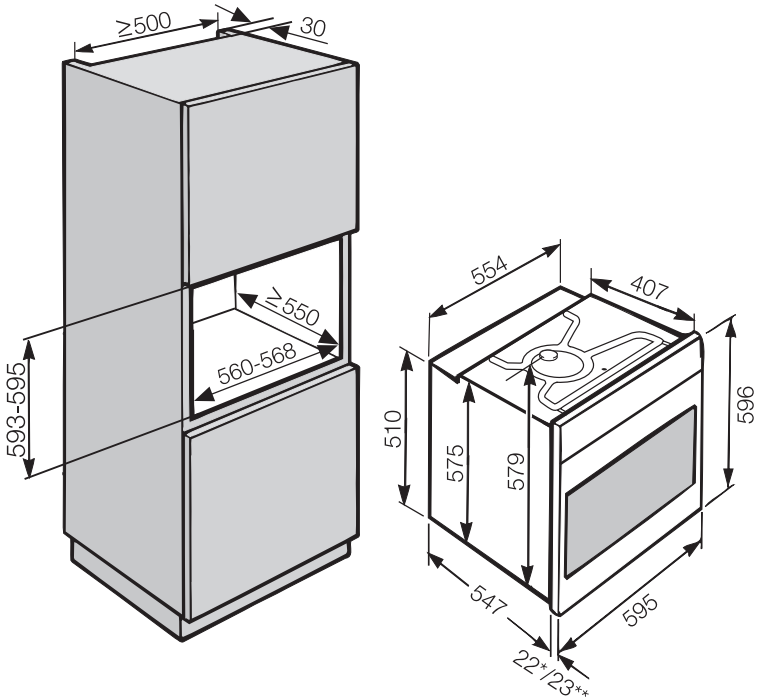
Le misure sono espresse in "mm".

Incasso in un mobile base



* Forno con frontale in vetro
** Forno con frontale metallico

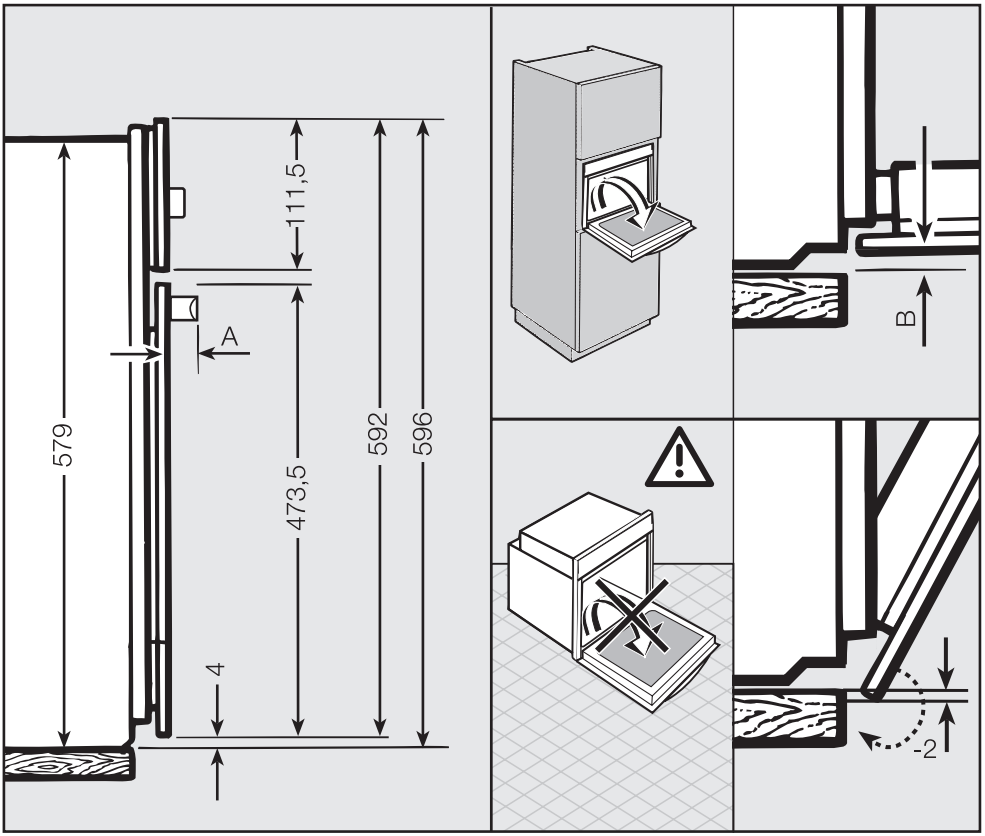
Incasso in un mobile a colonna



* Forno con frontale in vetro
** Forno con frontale metallico

Misure dettagliate del frontale del forno

Le misure sono espresse in "mm".



A H65xx: 45 mm
H66xx: 42 mm

B Forno con frontale in vetro: 2,2 mm
Forno con frontale metallico: 1,2 mm

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

Per funzionare correttamente il forno necessita di un sufficiente afflusso di aria fredda.
Al momento dell'incasso quindi accertarsi che
– il mobile in cui il forno viene incassato non abbia una parete posteriore.
– la base sulla quale poggia il forno non tocchi la parete.
– sulle pareti laterali del mobile non siano stati montati listelli di protezione dal calore.

In questo modo l'aria fredda necessaria non riesce a essere riscaldata da altre fonti di calore.

Prima dell'incasso

■ Accertarsi che la presa della rete elettrica non conduca tensione.

Montare il forno

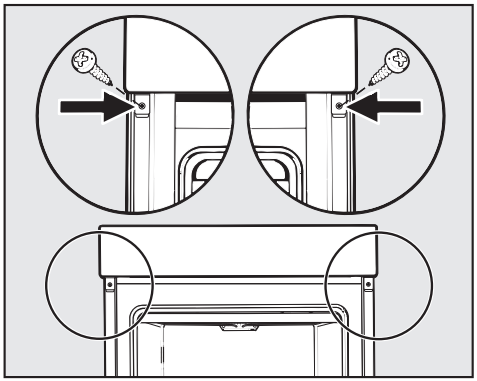
■ Allacciare il forno alla rete elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.
Per afferrarlo utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo "Pulizia e manutenzione - Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è più leggero se lo si spinge nel mobile base e non afferrandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

■ Spingere il forno nel mobile base e registrarne la posizione.

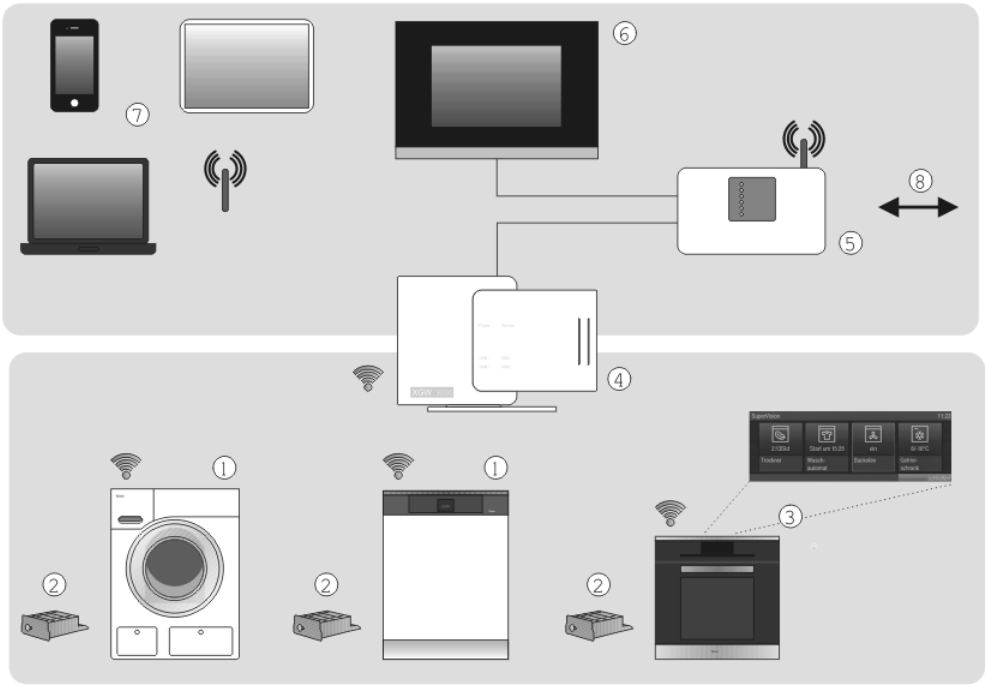
■ Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



■ Fissare il forno con le viti allegate sulle pareti laterali del mobile.

■ Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e manutenzione - Montare lo sportello").

Miele@home



① Elettrodomestico predisposto per Miele@home

② Modulo di comunicazione XKM3000Z Miele@home

③ Elettrodomestico predisposto per Miele@home con funzione SuperVision

④ Miele@home Gateway XGW3000

⑤ Router WiFi

⑥ Collegamento a sistemi home automation

⑦ Smartphone, Tablet-PC, Laptop

⑧ Collegamento a Internet

Questo elettrodomestico ①/③ è predisposto per essere collegato al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione ② acquistabile in un secondo tempo e un eventuale kit di modifica.

Grazie al sistema Miele@home gli elettrodomestici predisposti per la comunicazione inviano attraverso l'impianto elettrico informazioni sul proprio stato e sullo svolgimento dei programmi a un visualizzatore ③, p. es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzazione informazioni, comandi elettrodomestici

– Elettrodomestico SuperVision ③
Sul display di alcuni elettrodomestici predisposti per la comunicazione è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici.

– Terminali portatili ⑦
Nel campo di ricezione della rete WLAN ⑤ domestica è possibile visualizzare lo stato degli elettrodomestici ed eseguire comandi tramite PC, notebook, PC tablet o smartphone.

– Collegamenti in rete ⑥
Il sistema Miele@home consente di vivere in modo intelligente l'ambiente domestico. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici comunicanti ad altri sistemi bus di casa.

  In Germania, in alternativa al sistema Miele@home Gateway, gli elettrodomestici comunicanti possono essere integrati nella piattaforma QIVICON Smart Home (www.qivicon.de).

SmartStart

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono avviare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è disponibile un'alimentazione elettrica sufficiente (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Componenti necessari acquistabili successivamente

– Modulo di comunicazione XKM 3000Z

– Kit di modifica per la preparazione alla comunicazione XKV (dipende dall'elettrodomestico)

– Miele@home Gateway XGW3000

Agli accessori sono allegate proprie istruzioni d'uso e di installazione.

Ulteriori informazioni

Per ulteriori informazioni su Miele@home, consultare il sito internet di Miele e le istruzioni d'uso dei singoli componenti Miele@home.

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Miele

H6660BP

CE

it - IT

M.-Nr. 09 852 630 / 00